

BIO-REGIONAL-FAIR GEMEINSAM FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT



Speisekarte



Vom 14.01.19 bis 18.01.19

Montag

Makkaroni mit Gemüsebolognese (1)
Obst

Hat's geschmeckt?



Dienstag

Kartoffelsuppe
Grießbrei mit Fruchtsauce(1,3)



Mittwoch

Hühnchengulasch mit Reis
veggie: Gemüsegulasch
Knabbergemüse



Donnerstag

Käsespätzle und Salat (1,3)
Fruchtjoghurt



Freitag

Fischstäbchen mit Kartoffelpurree (1,3)
Gurkensalat



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im **Januar**: Karotte, Kartoffel, Kürbis, Porree, Rosenkohl, Spinat, Blumenkohl
Saisonales Obst: Apfel, Birne, Nüsse

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung!

Ihre Einrichtung:

.....
.....

Folgende deklarierungspflichtige Allergene können in allen Speisen enthalten sein: (1)Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), (2)Krebstiere, (3)Eier, (4)Fisch, (5)Erdnüsse, (6)Soja, (7)Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), (8)Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), (9)Sellerie, (10)Senf, (11)Sesamsamen, (12)Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, (13)Lupinen, (14)Weichtiere. Wir kochen ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Caterer: