

BIO-REGIONAL-FAIR GEMEINSAM FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT



# Speisekarte



Vom 11.02.19 bis 15.02.19

## Montag

Makkaroni mit Spinat-Sahne-Sauce (1,7)  
Obst

Hat's geschmeckt?



## Dienstag

Kohlrabicremesuppe mit Baguette (7)  
Grießbrei mit Erdbeersauce (1,7)



## Mittwoch

Putengulasch mit Reis (7)  
Knabbergemüse



## Donnerstag

Serviettenknödel mit Rahmsauce (1,3,7)  
Salat



## Freitag

Bratkartoffeln mit Rührei (3)  
Vanillepudding (7)



(9) und (10) können immer enthalten sein

---

Saisonales Gemüse im Februar: Karotte, Kartoffel, Porree, Kürbis, Spinat, Rote Bete, Sellerie  
Saisonales Obst: Apfel, 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: