

100% BIO - REGIONAL - FAIR - FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT



# SPEISEPLAN



**KW 3 vom 18.01.21 bis 22.01.21**

## Montag

Putengulasch mit Reis (B,7)  
veggie: Ratatouille  
Obst

Hat's geschmeckt?



## Dienstag

Spaghetti mit Tomatensauce, Reibekäse (1,7)  
Knabbergemüse



## Mittwoch

Gemüsesuppe mit Bauernbrot (1)  
Grießbrei (1,7)



## Donnerstag

Kartoffelgratin mit Karottengemüse (1,7)  
Fruchtjoghurt



## Freitag

Mexikanische Gemüsepfanne mit Polenta  
Kekse



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im **Januar**: Karotte, Kartoffel, Porree, Kürbis, Rosenkohl, Rote Bete, Sellerie  
Saisonales Obst: Apfel, Birne, Nüsse

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung!

Ihre Einrichtung: .....

.....  
.....

(A) Rindfleisch, (B) Geflügel, (C) Schweinefleisch (kdA) keine deklarierungspflichtigen Allergene

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:

Berengariastr. 5, 82131 Gauting - Tel.:089/89311054 - info@oeko-und-fair.de - http://catering.oeko-und-fair.de