

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



SPEISEPLAN



KW 30 vom 20.07.20 bis 24.07.20

Montag

Spaghetti mit Tomatensauce (1,7)
Obst

Hat's geschmeckt?



Dienstag

Hackbällchen mit Sauce und Reis (7)
veggie: Bratlinge
Knabbergemüse



Mittwoch

Tomatensuppe (7)
Pfannkuchen mit Apfelmus (1,3,7)



Donnerstag

Falafel Bällchen mit Kartoffelwedges und Joghurtsauce (7)
Salat



Freitag

Nudelsalat mit Würstl (1)
Steckerleis



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im Juli: Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Spinat, Sellerie, Bohne, Zucchini, Tomate - Saisonales Obst: Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche

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:

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



SPEISEPLAN



KW 29 vom 13.07.20 bis 17.07.20

Montag

Gemüse Risotto
Obst

Hat's geschmeckt?



Dienstag

Penne mit Erbsen-Sahnesauce (1,7)
Salat



Mittwoch

Gemüsesuppe
Milchreis mit Erdbeersauce (7)



Donnerstag

Fleischpflanzerl (Rind) mit Bratkartoffeln (1,3,7)
Knabbergemüse



Freitag

Spätzle mit Linsen (1, Hülsenfrüchte)
Naturjoghurt mit Knuspermüsli (1,7)



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im Juli: Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Spinat, Sellerie, Bohne, Zucchini, Tomate - Saisonales Obst: Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche

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:



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



SPEISEPLAN



KW 28 vom 06.07.20 bis 10.07.20

Montag

Penne mit Gemüsesauce (1)
Obst

Hat's geschmeckt?



Dienstag

Currywurst mit Kartoffelwedges
veggie: Pfannengemüse mit Kartoffelwedges
Fruchtjoghurt



Mittwoch

Hähnchen Gyros mit Reis
veggie: Falafel
Salat



Donnerstag

Kartoffeln mit Kräuterquark (7)
Knabbergemüse



Freitag

Tomatencremesuppe mit Baguette (7)
Reiberdatschi mit Apfelmus



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im Juli: Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Spinat, Sellerie, Bohne, Zucchini, Tomate - Saisonales Obst: Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche

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:



SPEISEPLAN



KW 27 vom 29.06.20 bis 03.07.20

Montag

Penne mit Hackfleischsauce (7)
veggie: Gemüsebolognese
Obst

Hat's geschmeckt?



Dienstag

Minestrone
Grießbrei mit Erdbeeren (1,7)



Mittwoch

Seelachs mit Senfsauce und Butterkartoffeln (1,4)
veggie: Rührei mit Butterkartoffeln
Knabbergemüse



Donnerstag

Chili mit Reis (Hülsenfrüchte)
Fruchtjoghurt



Freitag

Käsespätzle mit Karottengemüse (1,7)
Salat



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im **Juni**: Blumenkohl, Brokkoli, Gurke, Kohlrabi, Spinat, Sellerie, Zucchini
Saisonales Obst: Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche

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: