



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 41



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

11. Oktober
Montag

Hauptgericht

Nudeln mit Bolognese

Allergene ²⁴

VEGETARISCH – Nudeln mit Tomaten –rote Linsen Soße

Allergene ²⁴

Dessert / Salat

Mango Quark

Allergene ⁷

12. Oktober
Dienstag

Hauptgericht

Kartoffel-Chili

keine Allergene

Dessert / Salat

Gurkensalat

keine Allergene

13. Oktober
Mittwoch

Hauptgericht

Kürbis – Kokos Suppe

keine Allergene

Dessert / Salat

Couscous Salat

Allergene ²⁴

14. Oktober
Donnerstag

Hauptgericht

Reis mit Fischbällchen in Zitronen- Dill Soße

Allergene ^{4,7,24,3}

VEGETARISCH – Weiße Bohnen Eintopf dazu Reis

Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat

Obstsalat

keine Allergene

15. Oktober
Freitag

Hauptgericht

Gnocchi mit Tomatensoße dazu Parmesan

Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten ²⁴ Eier ³ Fisch MSC ⁴ Milch ⁷ Soja ⁶

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew
32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss)
25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel,
27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst

Speiseplan- Änderungen vorbehalten