

00B050SCHULHAUS-SPEISEPLAN

Ihr Speiseplan für die Woche vom: 12.03. bis 16.03.2018
KW 11

Wir sind Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-001 Kontrollstelle

Änderungen vorbehalten!



Menülinie nach Vorgaben der DGE			
	Hauptgericht		Dessert, Obst oder Salat, Suppe
Montag 12.03.2018	5 Geflügelnuggets[A,We] mit Kartoffelecken und Ketchup	und	Fruchtsalat (Ananas, Orange, Banane, Apfel)
Dienstag 13.03.2018	Käsespätzle[A,We,C,F,G,G1] mit Röstzwiebeln[A,L]	und	Eisbergsalat mit Vinaigrette-Dressing [J]
Mittwoch 14.03.2018	Kaiserschmarrn[A,We,C,G,G1] mit Apfelmus	und	Brokkolicremesuppe[A,F,G,G1] mit Vollkornbrot[A]
Donnerstag 15.03.2018	Truthahnschnitzel paniert [A,We,C] mit Kartoffelspalten und Blattsalat mit Vinaigrette-Dressing [J]	und	Vanillequark[G,G1]
Freitag 16.03.2018	Fischfilet** mit Kräuter überbacken[A,We,D,G,G1], ZucchiniGemüse[A,F] und Kartoffeln	und	Obst der Saison (Apfel)

Hinweis: Alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse soweit nicht anders angegeben(**), aus kontrolliert biologischem Landbau.

**= Fisch konventionell

Die Speisen können folgende Allergene enthalten

A= Glutenhaltige Getreide(A1=Weizen, A2=Roggen,A3=Gerste,A4=Hafer,A5=Dinkel) B= Krebsstiere/ C= Eier/ D= Fisch/ E= Erdnüsse/ F= Sojabohnen/ G= Milch/ G1=Laktose/ H= Nüsse (Ma=Mandeln, Hs=Hasselnuss, Wa=Walnuss, Pe=Pecanuss, Pa=Parannüsse,Pi=Pistazie)/ V=Makadamianüsse/ I= Sellerie/J= Senf/ K= Sesamsamen/L=Schwefeldioxid, Sulfite/M= Lupinen/N= Schalen, Krusten, Weichtiere

So erreichen Direktwahl Küche:

Sie uns: oder

Fax-

Küche:

info@biocater.de

Hr. Gaudich

Handy:

0178-3127636