

OOB050VILLA-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] Kartoffelecken Ketchup | mit und | und | Fruchtsalat (Ananas, Orange, Banane, Apfel) |
| Dienstag 13.03.2018 | Seehechtfilet** in Knusperpanade[A,D,G] mit Joghurt-Remoulade[G,J] und Kartoffeln | | und | Eisbergsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] |
| Mittwoch 14.03.2018 | Kaiserschmarrn(A1,C,H,G) 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 | 2 Kartoffelklöße[A,GL]mit Rahmsoße[A,We,F,G,G1] und Rotkohl [A,F] | | 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