

OOB050VILLA-SPEISEPLAN

Ihr Speiseplan für die Woche vom: 26.03. bis 30.03.2018
KW 13

Wir sind Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-001 Kontrollstelle

Änderungen vorbehalten!



Menülinie nach Vorgaben der DGE			
	Hauptgericht		Dessert, Obst oder Salat, Suppe
Montag 26.03.2018	Truthahngeschnetzeltes[A,We,G,G1] mit Erbsen [A,F,G] und Naturreis [I]	und	Obst der Saison (Banane)
Dienstag 27.03.2018		und	
Mittwoch 28.03.2018	Apfelstrudel [A,C] mit Vanillesoße [G,G1]	und	Geröstete Grießsuppe mit Gemüsewürfel(Karotte, Lauch, Sellerie)[A,We,F,G,G1]
Donnerstag 29.03.2018	2 Putenbratwürstchen mit Kartoffel Püree [G,G1]	und	Naturjoghurt cremig gerührt [G]
Freitag 30.03.2018	K-Freitag	und	

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