

Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

Wagnerstraße 4 · 86447 Aindling · Tel 08237 333 · Fax 08237 7127 · www.fernkueche-forster.de



DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

Speiseplan vom 30.11. - 04.12.2020

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Gemüsebrühe mit Butterklößchen ^{A,B,F} Kaiserschmarren (ohne Rosinen), Apfelmus ^{A,B,F,H} (Suppe für alle)	Gemüsebrühe mit Butterklößchen ^{A,B,F} Kaiserschmarren (ohne Rosinen), Apfelmus ^{A,B,F,H} (Suppe für alle)	
Dienstag	Buchstabensuppe ^{A,B} Hackfleischpfanne mit Langkornreis (Rind), Gewürfelte Pfirsiche	Buchstabensuppe ^{A,B} Veget. Frühlingsrolle mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip ^{A,F,H,I} Gewürfelte Pfirsiche	-Erbsengemüse
Mittwoch	Hausgemachte Eierflockensuppe ^{A,B,F} Panierte Hähnchenbrust mit Schwenkkartoffeln, Eissalat mit Mais und frischen Kräutern, Hausdressing ^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	Hausgemachte Eierflockensuppe ^{A,B,F} Gemüse-Karottenmedallion mit Schwenkkartoffeln, Eissalat mit Mais und frischen Kräutern, Hausdressing ^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Erbsengemüse
Donnerstag	Hausgemachte Kartoffelsuppe ^{F,H} Gemüsemaultäschle mit Paprikasoße, Gurkensalat mit Dill ^{A,B,F,H,I} Quarkspeise Stracciatella ^F	Hausgemachte Kartoffelsuppe ^{F,H} — Stk. Spinatknödel mit Paprikasoße, Gurkensalat mit Dill ^{A,B,F,H,I} Quarkspeise Stracciatella ^F	BIO-Erbsengemüse
Freitag	Gemüsebrühe mit Grießnockerl (2 Stk.) ^{A,B,F} Kartoffelgnocchi mit Kürbisrahmsoße, bunter Blattsalat mit frischen Kräutern, Joghurtdressing ^{A,B,F,H,I} frischer Fruchtsalat	Gemüsebrühe mit Grießnockerl (2 Stk.) ^{A,B,F} Kartoffelgnocchi mit Kürbisrahmsoße, bunter Blattsalat mit frischen Kräutern, Joghurtdressing ^{A,B,F,H,I} frischer Fruchtsalat	BIO-Erbsengemüse

Die im Speiseplan mit BIO gekennzeichneten Menükomponenten sind 100% aus kontrolliert biologischem Anbau.

Weitere Zutaten aus biologischer Herkunft werden mit konventionellen Produkten zusammen verarbeitet und können deshalb nicht BIO gekennzeichnet werden.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Phosphat, 4 = Süßungsmittel, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Pökelsalz
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Ei, C = Fisch, D = Erdnüsse, E = Sojabohnen, F = Milch, G = Schalenfrüchte, H = Sellerie, I = Senf, J = Sesam, K = Sulfite
Wir verwenden KEIN Schweinefleisch in unserem Betrieb! Spuren von Allergenen durch die Verarbeitung im Betrieb sind möglich.