

Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

Wagnerstraße 4 · 86447 Aindling · Tel 08237 333 · Fax 08237 7127 · www.fernkuueche-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 <i>(Suppe für alle)</i>	Gemüsebrühe mit Butterklößchen A,B,F Kaiserschmarren (ohne Rosinen), Apfelmus A,B,F,H <i>(Suppe für alle)</i>	
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.