




Speiseplan vom 11.10. bis 15.10.2021

	MENÜ 1	MENÜ 2	Dazu täglich
MONTAG	Hühnerfrikassee g (Erbsen, Champignons) mit Bio-Reis	Gemüseknusperbagel a1 mit Tomatensauce und Bandnudeln a1	Kartoffelcremesuppe g Beilagensalat mit Dressing Obstkorb
DIENSTAG	Hähnchenbrust gebacken mit Rahmkarotten g und Stampfkartoffel g (Bio-Kartoffeln)	vegetarischer Bohneneintopf mit Brot a1,a2	Champignonsuppe g Fitnesssalat g (Kraut, Karotten) Obstsalat
MITTWOCH	Fischburger a1,d Remoulade g Salat und Gurke	Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Käse g (Bio-Kartoffeln) überbacken	Hühner-Nudelsuppe a1 Beilagensalat mit Dressing Stracciatellacreme g
DONNERSTAG	Mediterrane Pasta a1 Pfanne mit Hähnchenstreifen und Gemüse (Paprika, Brokkoli)	Kürbis-Lasagne a1	Gemüsecremesuppe g Beilagensalat Panna Cotta g
FREITAG		Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark g und Rohkost	Smoothie (Mango-Orange)

Änderungen vorbehalten!

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	f Soja
a1 Weizen	g Milch und Milcherzeugnisse
a2 Roggen	h Schalenfrüchte, Nüsse
a3 Gerste	h1 Mandel
a4 Hafer	h2 Haselnuss
a5 Dinkel	h3 Walnuss
a6 Kamut	h4 Kaschunuss
b Krebstiere	h5 Pekannuss
c Eier	h6 Paranuss
d Fisch	h7 Pistazie
e Erdnuss	h8 Macadamianuss

i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupine
n Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis:
Kreuzkontaminationen sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind enthalten:

1 Farbstoffe	7 gewachst
2 Konservierungsstoffe	8 Phosphate
3 Antioxidationsmittel	9 Süßungsmittel
4 Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

foodvarieté GmbH • Zenostraße 12 • 84427 St. Wolfgang
Tel. +49 (0) 8072 95 90 603 • schule-kita@foodvariete.de



DE-ÖKO 037