




Speiseplan vom 18.10. bis 22.10.2021

	MENÜ 1	MENÜ 2	Dazu täglich
MONTAG	Schinkennudel a1 (Geflügel) mit Tomatensauce i	Sojaschnitzel a1 mit Rahmsauce g und Bio Spätzle a1,c	Pfannkuchensuppe a1,c,g Eisbergsalat mit Joghurtdressing g Russischer Zupfkuchen a1,c,g
DIENSTAG	Hot Dog a1 (Röstzwiebel, Gurke, Ketchup 2)	Kürbisknödel a1,c,g mit Parmesansauce g	Grießnockerlsuppe a1,g Beilagensalat und Dressing Obstkorb
MITTWOCH	Puten Gyros mit Zaziki g und Bio-Reis	Gemüsetortelloni a1,i und Basilikum Pestosauce	Gemüsesuppe a1 Beilagensalat und Dressing Mango Lassi g
VEGGI DONNERSTAG	Gemüselasagne (vegan)	vegetarischer Linsen- Kürbiseintopf (Lauch, Bio- Kartoffel) dazu Kürbisbrot a1,a2	Nudelsuppe a1 Beilagensalat und Dressing Fruchtpudding g
FREITAG	Hokifilet „Müllerin Art“ a1,d,g,j mit Bio Kartoffeln und Zitronenbittersauce g		Rohkost

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