

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 16.03.- 20.03.2020

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Geschnetzelte Putenbrust mit Rahmsoße, Couscous und Karottensalat ^{A, B, F, H, I} Buttercookies ^{A, C, F, G, H}	Gemüse Couscous mit Karottensalat ^{A, I, H} Buttercookies ^{A, C, F, G, H}	BIO-Blumenkohlgemüse
Dienstag	Kässpätzle mit Rostzwiebeln, Eissalat mit Mais und frischen Kräutern, Hausdressing ^{A, B, F, H, I} Straciatella-Mandarinen-Quark ^F	Spätzle mit Möhrchensoße, Eissalat mit Mais und frischen Kräutern, Hausdressing ^{A, B, F, H, I, C} Straciatella-Mandarinen-Quark ^F	BIO-Blumenkohlgemüse
Mittwoch	___ St. Chicken Crossies mit Kartoffel-Gurkensalat ^{A, G, H, I, J} frisches Obst	___ St. Cheese Nuggets mit Kartoffel-Gurkensalat ^{A, G} frisches Obst	BIO-Blumenkohlgemüse
Donnerstag	Gemüsebolognese mit BIO -Hörnle, bunte Rohkost mit Dip ^{A, F, H, I} Buttermilchdessert Birne-Vanille ^F	Gemüsebolognese mit BIO -Hörnle, bunte Rohkost mit Dip ^{A, F, H, I} Buttermilchdessert Birne-Vanille ^F	BIO-Blumenkohlgemüse
Freitag	Rührei mit BIO -Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{B, F, H} ___ St. Windbeutel ^{A, C, G}	Rührei mit BIO -Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{B, F, H} ___ St. Windbeutel ^{A, C, G}	

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.