








Bio & mehr

Speiseplan Herbstferien 2018

Regional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

41. Woche Ferien- betreuung	Gesund und Lecker <i>Nahrung für die Konzentration</i>	Dessert
Montag 08.10.18	Rote Linsensuppe mit Kartoffel, Möhren, Tomaten dazu Vollkornbrot ^A 	Birne
Dienstag 09.10.18	Milchreis ^G dazu hausgemachter Kirschkompott 	
Mittwoch 10.10.18	Offenfrische Putenbraten dazu bunte Paprikagemüse und Spätzle ^C 	Joghurt mit Müsli ^{G,A}
Donnerstag 11.10.18	Gedünstete Seelachsfilet dazu Kräutersauce ^{A,G} , Brokkoligemüse und Kartoffeln 	Banane
Freitag 12.10.18	Kartoffelpuffer ^{3,C} dazu Apfelmus Und Gurken-Sticks 	

Änderungen vorbehalten! Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.

Mit 1 Konservierungsstoffen, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

Enthält: A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesam,

L Schwefeldioxid und Sulfid, M Lupine, N Weichtiere

* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkennzeichnung zu entnehmen

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein!

Legende:



= Vegetarisch



= Geflügel



= Fisch



= Rind