

# 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 von 27.11. bis 01.12.2023 KW 48

Alle mit \* gekennzeichneten Speisen sind ausschließlich mit **BIO-Milch**, **BIO-Joghurt**, **BIO-Quark**, **BIO-Sahne** oder **BIO-Schmand** zubereitet.

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Gemüse statt Salat
MO	Kalbfleischküchle <sup>A,B</sup> mit <b>BIO-Erbsen-Maisgemüse</b> und Püree <sup>*F</sup> Buttermilchdessert <sup>F</sup>	Gerollte Gemüsemaultasche <sup>A,B,F</sup> mit <b>BIO-Erbsen-Maisgemüse</b> und Püree <sup>*F</sup> Buttermilchdessert <sup>F</sup>	
DI	Weizenbolognese <sup>A,H</sup> mit <b>BIO-Hörnle</b> <sup>A</sup> , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern und French Dressing <sup>*F</sup> Zitronenkuchen <sup>A,B,F</sup>	Weizenbolognese <sup>A,H</sup> mit <b>BIO-Hörnle</b> <sup>A</sup> , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern und French Dressing <sup>*F</sup> Zitronenkuchen <sup>A,B,F</sup>	<b>BIO-Maisgemüse</b>
MI	Fischfilet MSC paniert <sup>A,C</sup> mit Remouladensoße <sup>B,F,H,I,1,4</sup> und Kartoffelsalat <sup>H,I</sup> Frisches Obst	Gemüseküchle <sup>A,B</sup> mit Remouladensoße <sup>B,F,H,I,1,4</sup> und Kartoffelsalat <sup>H,I</sup> Frisches Obst	
DO	Putengeschnetzeltes mit Currysoße <sup>*A,F,H</sup> und Couscous <sup>A</sup> , Eissalat mit buntem Paprika und frischen Kräutern und Hausdressing <sup>I</sup> Pfirsich gewürfelt	Vege. Geschnetzeltes mit Currysoße <sup>*A,F,H</sup> und Couscous <sup>A</sup> , Eissalat mit buntem Paprika und frischen Kräutern und Hausdressing <sup>I</sup> Pfirsich gewürfelt	<b>BIO-Maisgemüse</b>
FR	<b>BIO-Gemüsenudeln</b> <sup>A,H</sup> mit italienischer Soße <sup>*A,F,H</sup> und Gurkensalat <sup>I</sup> Frischer Fruchtsalat	<b>BIO-Vollkornnudeln</b> <sup>A</sup> mit italienischer Soße <sup>*A,F,H</sup> und Gurkensalat <sup>I</sup> Frischer Fruchtsalat	<b>BIO-Maisgemüse</b>

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.