

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 22.04. bis 26.04.2024 KW 17

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	Gemüsebrühe ^H mit Butterklößchen ^{A,B,F} Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) ^{A,B,F} mit Apfel-Himbeer-Mus (Suppe für Alle)	Gemüsebrühe ^H mit Butterklößchen ^{A,B,F} Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) ^{A,B,F} mit Apfel-Himbeer-Mus (Suppe für Alle)	
DI	Gabelspaghetti ^A mit Tomatensoße ^{A,H} und Reibekäse ^F , Chinakohlsalat mit frischen Kräutern und Hausdressing ^I Pudding ^F	Gabelspaghetti ^A mit Tomatensoße ^{A,H} und Reibekäse ^F , Chinakohlsalat mit frischen Kräutern und Hausdressing ^I Pudding ^F	BIO-Maisgemüse
MI	ca. _____ Stk. Chicken Crossies ^A mit Gewürzkartoffeln ^H und Karottensalat Frisches Obst	Vege. pan. Goudaschnitzel ^{A,B,F} mit Gewürzkartoffeln ^H und Karottensalat Frisches Obst	BIO-Maisgemüse
DO	_____ Stk. Putenfleischbällchen ^{A,B,F,I} mit Kräuterrahmsoße ^{A,F,H} , Langkornreis, Eissalat mit frischen Kräutern und French Dressing ^{* F,I} Quarkspeise ^F mit BIO-Heidelbeere	_____ Stk. Falafelbällchen ^A mit Kräuterrahmsoße ^{A,F,H} , Langkornreis, Eissalat mit frischen Kräutern und French Dressing ^{* F,I} Quarkspeise ^F mit BIO-Heidelbeere	BIO-Maisgemüse
FR	Blumenkohlmedaillon ^{A,B,F,H} mit Sauerrahmsoße ^{F,H} und Schwenkkartoffeln Kleingebäck ^{A,B,F}	Vitaltasche (Gemüse im Pfannkuchenteig) ^{A,B,F,H} mit Sauerrahmsoße ^{F,H} und buntem Blattsalat mit Dressing ^{* F,I} Kleingebäck ^{A,B,F}	

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.