

# 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 06.05. bis 10.05.2024 KW 19

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	Hausgemachte Gemüsesuppe* A,F,H mit Backerbsen A,B,F Pfannkuchenfluffies A,B,F mit Zimt/Zucker und Apfelmus (Suppe für Alle)	Hausgemachte Gemüsesuppe* A,F,H mit Backerbsen A,B,F Pfannkuchenfluffies A,B,F mit Zimt/Zucker und Apfelmus (Suppe für Alle)	
DI	Gemüsemaultäschle A,B,H mit Kürbissoße A,F,H, Chinakohlsalat mit frischen Kräutern und Hausdressing <sup>l</sup> Pudding <sup>F</sup>	BIO-Spirelli <sup>A</sup> mit Kürbissoße A,F,H, Chinakohlsalat mit frischen Kräutern und Hausdressing <sup>l</sup> Pudding <sup>F</sup>	BIO-Zucchini-gemüse
MI	Putengulasch A,H mit Paprikasoße A,F,H und Langkornreis, Eissalat mit Mais, frischen Kräutern und French Dressing* F,l Frisches Obst	Gemüsereis <sup>F,H</sup> mit Paprikasoße A,F,H, Eissalat mit Mais, frischen Kräutern und French Dressing* F,l Frisches Obst	BIO-Zucchini-gemüse
DO	F E I E R T A G		
FR	Currywurst (Pute) <sup>3,7</sup> mit Püree <sup>F</sup> und Gurkensalat <sup>l</sup> (Curry kommt extra, Ketchup bei Bedarf bestellen) Kleingebäck A,B,F	Vege. Currywurst <sup>B</sup> mit Püree <sup>F</sup> und Gurkensalat <sup>l</sup> (Curry kommt extra, Ketchup bei Bedarf bestellen) Kleingebäck A,B,F	BIO-Zucchini-gemüse

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.