

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 08.07. bis 12.07.2024 KW 28

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 Kartoffelsuppe* A,F,H mit Backerbsen A,B,F Pfannkuchenfluffies A,B,F mit Zimt/Zucker und Apfelmus (Suppe für Alle)	Hausgemachte Kartoffelsuppe* A,F,H mit Backerbsen A,B,F Pfannkuchenfluffies A,B,F mit Zimt/Zucker und Apfelmus (Suppe für Alle)	
DI	Putenbrustgulasch A,H mit Currysoße* A,F,H und Langkornreis, Chinakohlsalat mit buntem Paprika und Hausdressing ^l Naturjoghurt ^F mit BIO-Himbeere	Duett-Karotten mit Currysoße* A,F,H und Langkornreis, Chinakohlsalat mit buntem Paprika und Hausdressing ^l Naturjoghurt ^F mit BIO-Himbeere	BIO-Maisgemüse
MI	Gemüsemaultäschle A,B,H mit italienischer Soße* A,F,H, Eissalat mit frischen Kräutern und Joghurtdressing* F,I Zitronenkuchen A,B,F	BIO-Spirelli ^A mit italienischer Soße* A,F,H, Eissalat mit frischen Kräutern und Joghurtdressing* F,I Zitronenkuchen A,B,F	BIO-Maisgemüse
DO	ca. _____ Stk. Chicken Crossies ^A mit Kartoffelsalat ^{H,I} Frisches Obst	Vege. pan. Goudaschnitzel ^{A,B,F} mit Kartoffelsalat ^{H,I} Frisches Obst	
FR	BIO-Hörnle mit Thunfischsoße* A,C,F,H,I und Gurkensalat ^l Frischer Fruchtsalat	BIO-Hörnle mit Brokkolissoße* A,F,H und Gurkensalat ^l Frischer Fruchtsalat	BIO-Maisgemüse

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.