

Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

Wagnerstraße 4 · 86447 Aindling · Tel 08237 333 · Fax 08237 7127 · www.fernkueche-forster.de



Speiseplan von 15.07. bis 19.07.2024 KW 29

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	Kalb fleischküchle ^{A,B} mit BIO-Karottengemüse und Püree ^F Frisches Obst	___ Stk. Schwäbische Gemüsemaultaschen ^{A,B} mit BIO-Karottengemüse und Püree ^F Frisches Obst	
DI	Gemüsebolognese ^{A,H} mit Langkornreis, Chinakohlsalat mit frischen Kräutern, Paprikawürfeln und Balsamico Dressing ^I Quarkspeise Cheesecake ^{B,F}	Gemüsebolognese ^{A,H} mit Langkornreis, Chinakohlsalat mit frischen Kräutern, Paprikawürfeln und Balsamico Dressing ^I Quarkspeise Cheesecake ^{B,F}	BIO- Erbsengemüse
MI	Pan. Hähnchenbrust ^A mit Gewürzkartoffeln ^H und bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Frisches Obst	Vege. pan. Schnitzel ^{A,B,F} mit Gewürzkartoffeln ^H und bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Frisches Obst	BIO- Erbsengemüse
DO	Käsespätzle ^{A,B,F} , Eissalat mit frischen Kräutern, Karottenstreifen und Hausdressing ^I Pudding ^F	Lange Spätzle ^{A,B} mit Rahmsoße ^{* A,F,H} , Eissalat mit frischen Kräutern, Karottenstreifen und Hausdressing ^I Pudding ^F	BIO- Erbsengemüse
FR	BIO-Gemüsenudeln ^{A,H} mit italienischer Soße ^{* A,F,H} und Gurkensalat ^I Apfel-Himbeer-Mus	BIO-Spirelli ^A mit italienischer Soße ^{* A,F,H} und Gurkensalat ^I Apfel-Himbeer-Mus	BIO- Erbsengemüse

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.