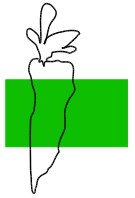


Speisenplan KW 13

(23.03. bis 20.03.26)



Natur-KostBar
Bio-Catering



Montag		Bunte Gemüse-Lasagne mit mildem Käse überbacken, dazu Knabbergemüse	Allergene: Milchprodukte, Dinkelgluten
Dienstag		Kartoffel-Gemüse-Suppe mit frischer Petersilie, dazu Dinkel-Ciabatta	Allergene: Milchprodukte, Dinkelgluten, Sellerie
Mittwoch		Rösti-Taler mit hausgemachtem Apfelkompott, Zimt/Zucker	Allergene:
Donnerstag		Geflügel-Geschnetzeltes mit feinem Gemüse, Reis, Obst	Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Dinkelgluten
Freitag		Käse-Spätzle mit extra Erbsen-Möhren-Gemüse	Allergene: Weizengluten, Milchprodukte, Dinkelgluten
 = Wunschessen der Kinder			
Falls nicht anders gekennzeichnet stammen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-006			
			

(bitte Änderungen vorbehalten!)