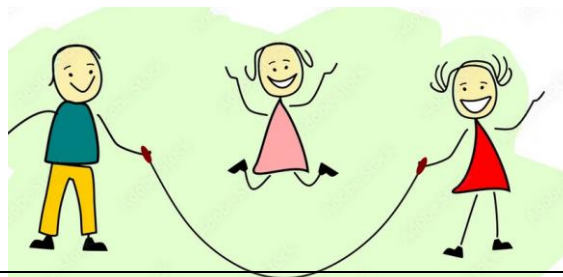
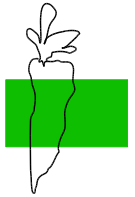


Speisenplan KW 20

(11.05. bis 13.05.26)



Natur-KostBar
Bio-Catering



Montag		Dinkelgrieß mit Früchtekompott, Zimt/Zucker	Allergene: Milchprodukte, Dinkelgluten
Dienstag		Lasagne Classico mit Rinderhackfleisch, Rohkost	Allergene: Milchprodukte, Weizengluten, Dinkelgluten, Sellerie
Mittwoch		Ei in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Möhrensalat	Allergene: Ei, Senf, Milchprodukte, Dinkelgluten,
Donnerstag		Himmelfahrt	
Freitag		Brückentag	
 = Wunschessen der Kinder			
 Falls nicht anders gekennzeichnet stammen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-006			

(bitte Änderungen vorbehalten!)