






Speisenplan KW 25

(15.06. bis 19.06.26)



Natur-KostBar
Bio-Catering



Montag		Curry-Gyros-Schnetzel (vegetarisch) in Rahmsauce mit Gemüse, dazu Reis	Allergene: Milchprodukte, Dinkelgluten, Sellerie
Dienstag		Rinder-Hackbraten in feiner Sauce, dazu Kartoffeln und Rohkost	Allergene: Ei, Senf, Milchprodukte, Dinkelgluten, Weizengluten
Mittwoch		Spiralnudeln mit Rote-Linsen-Gemüsesauce, Parmesan, Obst	Allergene: Dinkelgluten, Milchprodukte
Donnerstag		Frische Gemüsesuppe mit frischer Petersilie und Grießklößchen. Brot	Weizengluten, Ei, Milchprodukte,
Freitag		Kartoffel-Kohlrabi-Gratin mit mildem Käse überbacken, Dessert	Dinkelgluten, Milchprodukte
 = Wunschessen der Kinder			
Falls nicht anders gekennzeichnet stammen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-006			
			

(bitte Änderungen vorbehalten!)