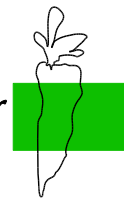


Speisenplan KW 27 (29.06. bis 03.07.26)



Natur-KostBar
Bio-Catering



Montag		Bunte Gemüse-Lasagne, dazu Obst	Allergene: Milchprodukte, Weizengluten, Sellerie
Dienstag		Sommer-Minestrone mit viel Gemüse, dazu Baguettebrot	Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Weizengluten
Mittwoch		Gestovtes Kohlrabi-Möhren-Gemüse mit frischer Petersilie, dazu Stampfkartoffeln	Allergene: Dinkelgluten, Milchprodukte,
Donnerstag		Kartoffel-Reibekuchen, mit Apfelmus und Zimt/Zucker	Allergene: xxx
Freitag		Geflügelbällchen in Gemüse-Currysauce, dazu Reis	Milchprodukte, Kokos
 = Wunsessen der Kinder			
Falls nicht anders gekennzeichnet stammen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-006 			

(bitte Änderungen vorbehalten!)