

100% BIO - REGIONAL - FAIR - FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT



# SPEISEPLAN



**KW 18 vom 03.05.21 bis 07.05.21**

## Montag

Fussilli mit Spinat (1,7)  
Obst

Hat's geschmeckt?



## Dienstag

Kohlrabi Cremesuppe mit Bauernbrot (1,7)  
Grießbrei (1,7)



## Mittwoch

Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree (A;1,3,7)  
veggie: Pfannengemüse  
Knabbergemüse



## Donnerstag

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (7)  
Knabbergemüse



## Freitag

Seelachs in Senf-Dillsauce mit Reis (4,1,7)  
veggie: gekochtes Ei (3)  
Naturjoghurt mit Knuspermüsli



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im **April**: Karotte, Blumenkohl, Kartoffel, Spinat, Spargel, Radieschen, Sellerie  
Saisonales Obst: Rhabarber

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung!

Ihre Einrichtung: .....

.....  
.....

(A) Rindfleisch, (B) Geflügel, (C) Schweinefleisch (kdA) keine deklarierungspflichtigen Allergene

Folgende deklarierungspflichtige Allergene können in allen Speisen enthalten sein: (1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), (8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, (13) Lupinen, (14) Weichtiere. Wir kochen ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Caterer:

Berengariastr. 5, 82131 Gauting - Tel.:089/89311054 - info@oeko-und-fair.de - http://catering.oeko-und-fair.de