



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

# Speiseplan

KW 7 vom 13.02.23 bis 17.02.23

## Montag

Penne (1) mit Rahmspinat (7)  
Obst

Hat's  
geschmeckt?



## Dienstag

Hühnersuppe (B) mit Backerbsen (1)  
veggie: Gemüsebouillon  
Milchreis mit Zimt/Zucker



## Mittwoch

Geflügelgulasch (B,7) mit Kartoffeln  
veggie: Gemüsegulasch mit Tofu und Kartoffeln  
Knabbergemüse



## Donnerstag

Gemüsereispfanne mit Falafelbällchen  
Zaziki (7)



## Freitag

Chilieintopf mit Bulgur (1)  
Fruchtjoghurt (7)



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im **Februar**: Karotte, Kartoffel, Porree, Kürbis, Spinat, Rote Bete, Sellerie  
Saisonales Obst: Apfel, Nüsse

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung!

Ihre Einrichtung: **Evangelischer Kindergarten Starnberg**

.....  
.....

\*aus Wildfisch nicht biozertifizierbar (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