



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

Vegetarischer Speiseplan

KW 7 vom 13.02.23 bis 17.02.23

Montag

Penne (1) mit Rahmspinat (7)
Obst

Hat's
geschmeckt?



Dienstag

Gemüsebouillon mit Backerbsen (1)
Milchreis mit Zimt/Zucker



Mittwoch

Gemüsegulasch (7) 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: **Krippe Hadorf**

.....
.....

*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