



Bio-Catering



DE-ÖKO-037
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

Speiseplan

KW 24 vom 12.06.23 bis 16.06.23

Montag

Penne (1) mit Erbsen-Schinkensahnesauce(B;7)
veggie: Erbsen-Sahnesauce
Obst

Hat's
geschmeckt?



Dienstag

Tomatencremesuppe (7) mit Baguette (1)
Milchreis (7) mit Sauerkirschen



Mittwoch

Hackbällchen (1,3,7) mit Reis
veggie: Gemüsereispfanne
Knabbergemüse



Donnerstag

Spätzle (1) mit Linsen
Bunter Salat



Freitag

Kartoffelgratin (7) mit Broccoli
Bananenjoghurt (7)



(9) und (10) können immer enthalten sein

Saisonales Gemüse im **Juni**: Blumenkohl, Brokkoli, Gurke, Kohlrabi, Spinat, Sellerie, Zucchini
Saisonales Obst: Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung!

Ihre Einrichtung:

.....
.....

*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