

Wochenplan



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

2025	KW 49	All.	
	1.12 5.12. 2025		
	Penne	1	© <u>@</u> 8
Mo.	Gemüsebolognese	7	
	Obst		
veggie			
Di.	Hirsebällchen		© <u>@</u> 8
	Curryreis	7	
	Zaziki	7	
veggie		1	
Mi.	Putengulasch	B; 1,7	©@8
	Reis		
	Knabbergemüse		
veggie	Rahmgemüse	7	
Do.	Kicherbsen-Karottencurry		©@8
	Bulgur	1	
	Vanillepudding	7	
veggie	<u> </u>		
Fr.	Fischstäbchen	4,1	©@8
	Kartoffelpurree	7	
	Gurkensalat	7	
veggie			
<u>'</u>		Ihre Einrichtung:	

IIII E EIIIICIUI

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung:

Allergene (9) und (10) können immer enthalten sein

*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 / 89 311 054 - info@oeko-und-fair.de -