













Nr. _____
Ihr Speiseplan für die Woche vom:
 KW _____

Kunde: _____

Bitte wählen Sie pro Tag jeweils ein Gericht aus

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Bio-Zertifiziert
 DE-ÖKO-001 Kontrollstelle

	 Hauptgericht	 Dessert, Obst, Salat, Suppe	Alternatives Gericht
Montag	 Linsen-Gemüse Eintopf (Kohlrabi, Lauch, Karotten) mit Putenweiner (3,41) und Mehrkornbrötchen [A,We,Ro,Ge,Ha,C,F,G,G1,K] kcal: 315,6 / F: 4,0 / Ges.Fett: 1147,5 mg / Salz: 4,6 g / Z: 3,1 g	 Obst der Saison kcal: 163,8 / F: 0,5 / Ges.Fett: 409,8 mg / Salz: g / Z: 31,0 g	Kartoffelpuffer [A,We,C] mit Apfelmus (3) kcal: 322,7 / F: 13,2 / Ges.Fett: 3045,9 mg / Salz: 0,4 g / Z: 11,8 g
Dienstag	 Seelachsfilet ** mit Kräuter und Tomate überbacken [A,We,D,G,G1] mit Zucchini Gemüse und Kartoffeln kcal: 328,7 / F: 8,7 / Ges.Fett: 3214,3 mg / Salz: 1,4 g / Z: 5,1 g	 Eisbergsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 70,3 / F: 5,1 / Ges.Fett: 409,8 mg / Salz: 0,1 g / Z: 5,3 g	Käsespätzle [A,We,C,F,G,G1] mit Röstzwiebeln [A,L] kcal: 370,1 / F: 22,0 / Ges.Fett: 12559,8 mg / Salz: 1,2 g / Z: 3,0 g
Mittwoch	 Makkaroni [A,We] mit Mediterraner Soße (Tomatenstücke, Zwiebeln, Kräuter) [G,G1] Salat (Kopfsalat, Karotten, Gurken) mit Joghurt Dressing [G,J] kcal: 506,1 / F: 9,8 / Ges.Fett: 3446,3 mg / Salz: 2,2 g / Z: 8,5 g	 Brokkolicremesuppe [A,We,F,G,G1] mit Vollkornbrot [A,We,Ro,Di] kcal: 136,6 / F: 1,8 / Ges.Fett: 824,0 mg / Salz: 0,4 g / Z: 2,2 g	Kaiserschmarrn [A,We,C,G,G1] mit Vanillesoße [G,G1] kcal: 437,7 / F: 6,6 / Ges.Fett: 3045,9 mg / Salz: 0,3 g / Z: 24,8 g
Donnerstag	 Hähnchenkeule gebraten mit Kartoffelspalten und Blattsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 688,1 / F: 41,9 / Ges.Fett: 10755,9 mg / Salz: 0,8 g / Z: 7,2 g	 Vanillequark [G,G1] kcal: 130,7 / F: 1,7 / Ges.Fett: 1005,7 mg / Salz: 0,1 g / Z: 18,5 g	Spiralnudeln [A,We] mit fruchtiger Tomatensoße [A,We,F,G,G1] und Blattsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 532,0 / F: 11,8 / Ges.Fett: 2826,6 mg / Salz: 0,2 g / Z: 10,0 g
Freitag	 2 Kartoffelklöße (3) [L] mit Rahmsoße [A,We,G,G1] mit Rotkohl kcal: 304,1 / F: 6,6 / Ges.Fett: 3234,0 mg / Salz: 3,3 g / Z: 9,6 g	 Fruchtsalat (Ananas, Orange, Banane, Apfel) kcal: 81,2 / F: 0,1 / Ges.Fett: 29,8 mg / Salz: 0,0 g / Z: 18,3 g	Seehechtfilet ** in Knusperpanade [A,We,D,G] Joghurt Remoulade [G,J] und Kartoffeln kcal: 316,2 / F: 9,7 / Ges.Fett: 3546,7 mg / Salz: 0,7 g / Z: 3,7 g

Hinweis: Wir benötigen den Speiseplan mit genauen Angaben der ausgewählten Gerichte und der gewünschten Personenzahl bis spätestens:

Freitag den: _____ zurück
 Alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse soweit nicht anders angegeben (**), aus kontrolliert biologischem Landbau. ** = Fisch konventionell

Die Speisen können folgende Allergene enthalten

A= Glutenhaltige Getreide (We=Weizen, Ro=Roggen, Ge=Gerste, Ha=Hafer, Di=Dinkel) / B= Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E= Erdnüsse / F=Sojabohnen / G=Milch / G1=Laktose / H= Nüsse (Ma=Mandeln, Hs=Hasselnuss, Wa=Walnuss, Pe=Pecanuss, Pa=Paranüsse / Pi=Pistazie) / V=Makadamianüsse / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesamsamen / L=Schwefeldioxid, Sulfite / M=Lupinen / N=Schalen, Krusten, Weichtiere

Zusatzstoffe: 3 = mit Antioxidationsmittel; 41 = mit Stabilisatoren

Kontakt Direktwahl Küche:

Tel.: 0911/430154 oder 0911/430113 - Fax: 0911/430153

Änderungen vorbehalten!

Bestellannahme, Kunden -Information:

E-Mail: info@biocater.de