













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	 Putengeschnetzeltes in milder Currysoße [G,G1] Basmatireis Kopfsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 271,3 / F: 7,2 / Ges.Fett: 1336,4 mg / Salz : 2,1 g / Z : 12,6 g	 Obst der Saison kcal: 163,8 / F: 0,5 / Ges.Fett: 187,6 mg / Salz : g / Z : 31,0 g	4 Vegetarische Maultaschen [A,We,C,I] auf Tomatenragout [I] Kopfsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 575,8 / F: 24,2 / Ges.Fett: 9662,1 mg / Salz : 0,4 g / Z : 9,0 g
Dienstag	 Grünkernbratling [A,We,Di] mit Möhrengemüse [A,We,G,G1] und Kartoffel Püree [G,G1] kcal: 330,7 / F: 10,3 / Ges.Fett: 4868,3 mg / Salz : 0,5 g / Z : 4,7 g	 Paprika-Chinakohlsalat kcal: 29,8 / F: 2,1 / Ges.Fett: 187,6 mg / Salz : 0,0 g / Z : 1,9 g	Rahmgulasch (Rind) mit Wurzelgemüse [A,We,G,G1] Spiralnudeln [A,We] kcal: 541,5 / F: 7,2 / Ges.Fett: 2728,1 mg / Salz : 0,1 g / Z : 2,9 g
Mittwoch	 4 Seehecht-Nuggets im Backteig [A,We,D,F,I] mit Joghurtremoulade; [G,I,J] mit Kartoffeln und Tomatensalat kcal: 233,4 / F: 8,4 / Ges.Fett: 3182,5 mg / Salz : 0,3 g / Z : 5,6 g	 Fritatten [A,We,C,G,G1] Gemüsebrühe kcal: 42,0 / F: 1,0 / Ges.Fett: 218,6 mg / Salz : 2,2 g / Z : 0,7 g	Dampfnudel [A,We,C] mit Vanillesoße [G,G1] und Zimt-Zucker kcal: 531,4 / F: 16,0 / Ges.Fett: 9662,1 mg / Salz : 0,3 g / Z : 29,5 g
Donnerstag	 3 Rindfleisch-Hackbällchen (3,41) [A,We,C,J] mit Champignonrahmsoße; [A,We,F,G,G1] und Würfel-Kartoffeln; Mixsalat (Eisberg, Lollo Rosso) mit Joghurt Dressing [G,J] kcal: 409,4 / F: 20,0 / Ges.Fett: 9327,0 mg / Salz : 0,3 g / Z : 9,4 g	 Himbeerjoghurt [G] kcal: 62,6 / F: 1,2 / Ges.Fett: 665,2 mg / Salz : 0,1 g / Z : 9,3 g	Gemüsenuedeln [A,We,C] mit Tomaten-Pesto-Soße; [A,We,G,G1,H] Reibkäse [G] Mixsalat (Eisberg, Lollo Rosso) mit Joghurt Dressing [G,J] kcal: 593,1 / F: 17,6 / Ges.Fett: 6441,8 mg / Salz : 2,3 g / Z : 12,7 g
Freitag	 Nudel-Gemüse Eintopf (Karotten, Kohlrabi, Lauch, Erbsen) [A,We] und Mehrkornbrötchen [A,We,Ro,Ge,Ha,C,F,G,G1,K] kcal: 179,4 / F: 1,2 / Ges.Fett: 165,4 mg / Salz : 2,4 g / Z : 2,6 g	 Apfel-Birnen-Kompott kcal: 79,2 / F: 0,2 / Ges.Fett: 32,0 mg / Salz : 0,0 g / Z : 17,4 g	Putenrollbraten mit Soße, Erbsen mit Eierspätzle [A,C] kcal: 230,8 / F: 5,3 / Ges.Fett: 537,2 mg / Salz : 0,8 g / Z : 0,9 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= Krebsstiere/ C=Eier/ D=Fisch/ E= Erdnüsse/ F=Sojabohnen/ G=Milch/ G1=Laktose/ H= Nüsse (Ma=Mandeln, Hs=Hasselnuss, Wa=Walnuss, Pe=Pecanuss, Pa=Parannüsse/ 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