













Nr. \_\_\_\_\_  
**Ihr Speiseplan für die Woche von: Montag bis Freitag**

**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

	 <b>Hauptgericht</b>	 <b>Dessert, Obst, Salat, Suppe</b>	<b>Alternatives Gericht</b>
<b>Montag</b>	 <b>Linsen-Gemüse Eintopf (Kohlrabi, Lauch, Karotten) mit Putenweiner (41) und Vollkornbrötchen [A]</b> kcal: 315,6 / F: 4,0 / E: 23,0 / KH: 46,9	 <b>Obst der Saison (Banane)</b> kcal: 163,8 / F: 0,5 / E: 2,0 / KH: 41,4	<b>Kartoffelpuffer [A,We,C] mit Apfelsmus (3)</b> kcal: 322,7 / F: 13,2 / E: 5,7 / KH: 43,9
<b>Dienstag</b>	 <b>Fischfilet ** mit Kräuter und Tomate überbacken [A,We,D,G,G1] mit Zucchini Gemüse [A,F] und Kartoffeln</b> kcal: 309,4 / F: 8,5 / E: 5,2 / KH: 36,4	 <b>Eisbergsalat mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 70,3 / F: 5,1 / E: 0,5 / KH: 5,5	<b>Käsespätzle [A,We,C,F,G,G1] mit Röstzwiebeln [A,L]</b> kcal: 370,1 / F: 22,0 / E: 18,0 / KH: 24,8
<b>Mittwoch</b>	 <b>Makkaroni [A,We] mit Mediterraner Soße (Tomatenstücke, Zwiebeln, Kräuter) [A,F,G,G1] Mixsalat (Kopfsalat, Karotten, Gurken) mit Joghurt Dressing [G,J]</b> kcal: 469,4 / F: 8,3 / E: 15,1 / KH: 82,6	 <b>Brokkolicremesuppe [A,We,F,G,G1] mit Vollkornbrot [A]</b> kcal: 136,6 / F: 1,8 / E: 6,2 / KH: 23,4	<b>Kaiserschmarrn [A,We,C,G,G1] mit Vanillesoße [G,G1]</b> kcal: 434,7 / F: 6,6 / E: 17,9 / KH: 74,6
<b>Donnerstag</b>	 <b>Hähnchenkeule gebraten mit Kartoffelspalten und Blattsalat mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 671,6 / F: 41,4 / E: 35,7 / KH: 43,5	 <b>Vanillequark [G,G1]</b> kcal: 130,7 / F: 1,7 / E: 7,2 / KH: 21,2	<b>Spiralnudeln [A] mit fruchtiger Tomatensoße [A,We,F,G,G1] und Blattsalat mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 532,0 / F: 11,8 / E: 15,5 / KH: 89,6
<b>Freitag</b>	 <b>2 Kartoffelklöße [A,G,L] mit vegetarischer Rahmsoße [A,We,G,G1] mit Rotkohl</b> kcal: 416,6 / F: 4,9 / E: 7,0 / KH: 85,7	 <b>Fruchtsalat (Ananas, Orange, Banane, Apfel)</b> kcal: 81,6 / F: 0,1 / E: 0,6 / KH: 19,5	<b>Seehechtfilet ** in Knusperpanade [A,D,G] Joghurt Remoulade [G,J] und Kartoffeln</b> kcal: 300,4 / F: 9,7 / E: 24,3 / KH: 31,2

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

**Freitag den: \_\_\_\_\_ zurück**  
 Alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse sind 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 = Haselnuss, Wa = Walnuss, Pe = Pecanuss, Pa = Paranüsse / P = 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