













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

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

Kunde: \_\_\_\_\_

**Bitte wählen Sie pro Tag jeweils ein Gericht aus**

	 <b>Hauptgericht</b>	 <b>Dessert, Obst, Salat, Suppe</b>	<b>Alternatives Gericht</b>
<b>Montag</b>	 <b>Putenbruststreifen nach "Gyros Art" [A]            Joghurt Dip [G,G1]            und Djuvec Reis (Gemüseris mit Tomaten,            Erbsen, Paprika) [A,F]</b> kcal: 156,4 / F: 2,4 / E: 6,5 / KH: 26,2	 <b>Obst der Saison (Banane)</b> kcal: 163,8 / F: 0,5 / E: 2,0 / KH: 41,4	<b>Schmetterlingsnudeln [A,We]            mit fruchtiger Tomatensoße [A,We,F,G,G1]            und Blattsalat            mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 566,8 / F: 11,9 / E: 16,7 / KH: 96,5
<b>Dienstag</b>	 <b>Gemüsebolognese (Lauch, Karotten,            Sellerie) [A,We,F,G]            mit Parmesan [G]            und Vollkornnudeln [A,We]</b> kcal: 427,2 / F: 7,9 / E: 18,8 / KH: 68,8	 <b>Karotten-Apfel-Rohkost</b> kcal: 45,0 / F: 0,0 / E: 0,5 / KH: 10,6	<b>Currywurst (Rind) (41) [C]            mit Currysoße [A,F]            und Kartoffel Wedges</b> kcal: 475,0 / F: 22,3 / E: 21,1 / KH: 51,1
<b>Mittwoch</b>	 <b>Milchreis [G,G1]            mit Kirschkompott</b> kcal: 375,7 / F: 4,3 / E: 11,6 / KH: 71,4	 <b>Gemüsesuppe mit Nudeln (Blumenkohl,            Karotte, Kohlrabi) [A,We,F]            und Vollkornbrötchen [A]</b> kcal: 132,7 / F: 0,9 / E: 5,4 / KH: 26,0	<b>Kräuterquark [G,G1]            Tomaten-Dip mit            Kartoffeln            und Gurkenscheiben</b> kcal: 220,1 / F: 1,0 / E: 11,8 / KH: 39,3
<b>Donnerstag</b>	 <b>Pizza Margherita [A,We,G]            mit Mixsalat (Kopfsalat, Karotten, Gurken)            mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 558,1 / F: 24,4 / E: 20,7 / KH: 63,4	 <b>Schokopudding [G,G1]</b> kcal: 119,3 / F: 1,8 / E: 3,8 / KH: 21,5	<b>5 Geflügelnuggets [A,We]            mit Kartoffel Püree [G,G1]            mit Mixsalat (Kopfsalat, Karotten, Gurken)            mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 497,6 / F: 20,3 / E: 22,8 / KH: 58,3
<b>Freitag</b>	 <b>Lachs ** Ravioli [We,D]            Tomatenragout [I]            und Blattsalat            mit Joghurt Dressing [G,J]</b> kcal: 445,9 / F: 17,9 / E: 16,1 / KH: 54,8	 <b>Obst der Saison (Apfel)</b> kcal: 91,5 / F: 0,1 / E: 0,5 / KH: 21,5	<b>Schinkennudel (Pute) [A]            Tomatenragout [I]            und Blattsalat            mit Joghurt Dressing [G,J]</b> kcal: 492,2 / F: 8,8 / E: 21,1 / KH: 80,5

**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=Paranüsse / Pi=Pistazie) / V=Makadamianüsse / I= Sellerie / J=Senf / K=Sesamsamen / L=Schwefeldioxid, Sulfite / M=Lupinen / N=Schalen, Krusten, Weichtiere

**Zusatzstoffe: 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