













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.

	 Hauptgericht	 Dessert, Obst, Salat, Suppe	Alternatives Gericht
Montag 09.07.2018	 Truthahngeschnetzeltes [A,We,G,G1] mit Erbsen [A,F,G] und Naturreis [I] kcal: 275,9 / F: 6,7 / E: 8,0 / KH: 47,4	 Obst der Saison (Banane) kcal: 163,8 / F: 0,5 / E: 2,0 / KH: 41,4	4 Kartoffeltaschen mit vegetarischer Füllung [G,I] und Möhrengemüse [A,We,G,G1] kcal: 278,5 / F: 11,4 / E: 5,2 / KH: 38,8
Dienstag 10.07.2018	 3 Fischstäbchen** [D] mit Kartoffel Püree [G,G1] kcal: 336,6 / F: 11,6 / E: 17,5 / KH: 42,6	 Gemügesticks (Kohlrabi, Paprika, Gurke) kcal: 16,0 / F: 0,2 / E: 0,9 / KH: 2,9	Apfelstrudel [A,C] mit Vanillesoße [G,G1] kcal: 332,8 / F: 10,5 / E: 7,2 / KH: 51,6
Mittwoch 11.07.2018	 Gemüselasagne (Blattspinat, Karotten) [A,We,F,G,G1] und Mixsalat (Eisberg, Lollo Rosso) in Joghurt Dressing [G,J] kcal: 345,5 / F: 12,1 / E: 12,8 / KH: 47,9	 Geröstete Grießsuppe mit Gemüsewürfel (Karotte, Lauch, Sellerie) [A,We,F,G,G1] kcal: 52,6 / F: 1,7 / E: 1,7 / KH: 7,5	Spiralnudeln [A] mit Bolognese (Rind) [A,F] und Reibkäse [G] kcal: 542,0 / F: 11,6 / E: 27,2 / KH: 80,8
Donnerstag 12.07.2018	 Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Kohlrabi, Lauch, Karotten und Vollkornbrötchen [A] kcal: 199,0 / F: 1,4 / E: 9,0 / KH: 38,0	 Naturjoghurt cremig gerührt [G] kcal: 63,6 / F: 1,4 / E: 3,2 / KH: 8,9	2 Putenbratwürstchen (41) mit Kartoffel Püree [G,G1] kcal: 129,6 / F: 1,8 / E: 4,1 / KH: 26,3
Freitag 13.07.2018	 Gemüsetortellini [C] mit Basillikum-Tomatensoße [A,We,G,G1] Blattsalat und Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 466,7 / F: 14,0 / E: 35,5 / KH: 48,8	 Obst der Saison (Apfel) kcal: 91,5 / F: 0,1 / E: 0,5 / KH: 21,5	Seelachsfilet ** in Backteig [A,C,D] mit Kartoffeln Blattsalat und Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 337,8 / F: 8,6 / E: 19,5 / KH: 47,8

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

Freitag den: 23.02.2018 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=Parannüsse/ 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:

Handy: 0178-3127636 - E-Mail: info@biocater.de