













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 10.09.2018	Putenbruststreifen nach "Gyros Art" [A] Joghurt Dip [G,G1] und Djuvec Reis (Gemüsereis mti Tomaten, Erbsen, Paprika) [A,F]  kcal: 156,4 / F: 2,4 / E: 6,5 / KH: 26,2	Obst der Saison (Banane)  kcal: 163,8 / F: 0,5 / E: 2,0 / KH: 41,4	Schmetterlingsnudeln [A,We] mit fruchtiger Tomatensoße [A,We,F,G,G1] Blattsalat und Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 540,6 / F: 12,8 / E: 15,4 / KH: 89,5
Dienstag 11.09.2018	Gemüsebolognese (Lauch, Karotten, Sellerie) [A,We,F,G] mit Parmesan [G] und Vollkornnudeln [A,We]  kcal: 430,9 / F: 8,4 / E: 18,8 / KH: 68,6	Karotten-Apfel-Rohkost  kcal: 45,0 / F: 0,0 / E: 0,5 / KH: 10,6	Currywurst (Rind) (41) [C] mit Currysoße [A,F] und Kartoffel Wedges kcal: 475,0 / F: 22,3 / E: 21,1 / KH: 51,1
Mittwoch 12.09.2018	Milchreis [G,G1] mit Kirschkompott  kcal: 375,7 / F: 4,3 / E: 11,6 / KH: 71,4	Gemüsesuppe mit Nudeln (Blumenkohl, Karotte, Kohlrabi) [A,We,F] und Vollkornbrötchen [A]  kcal: 132,7 / F: 0,9 / E: 5,4 / KH: 26,0	Kräuterquark [G,G1] oder Tomaten-Dip Kartoffeln und Gurkenscheiben kcal: 220,1 / F: 1,0 / E: 11,8 / KH: 39,3
Donnerstag 13.09.2018	Pizza Margherita [A,We,G] mit Mixsalat (Kopfsalat, Karotten, Gurken) und Vinaigrette-Dressing [J]  kcal: 558,1 / F: 24,4 / E: 20,7 / KH: 63,4	Schokopudding [G,G1]  kcal: 118,2 / F: 1,8 / E: 3,8 / KH: 21,3	5 Geflügelnuggets [A,We] mit Kartoffel Püree [G,G1] mit Mixsalat (Kopfsalat, Karotten, Gurken) und Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 501,8 / F: 21,1 / E: 22,9 / KH: 57,2
Freitag 14.09.2018	Lachs ** Ravioli [We,D] Tomatenragout [I] Blattsalat in Joghurt Dressing [G,J]  kcal: 449,2 / F: 17,9 / E: 16,2 / KH: 55,3	Obst der Saison  kcal: 95,4 / F: 0,5 / E: 0,7 / KH: 26,1	Schupfnudel-Gemüsepfanne (Champignons, Lauch, Karotte) [C] Blattsalat in Joghurt Dressing [G,J] kcal: 186,3 / F: 5,8 / E: 7,1 / KH: 25,7

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

Freitag den: 24.08.2018 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= 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: 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