













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

	 <b>Hauptgericht</b>	 <b>Dessert, Obst, Salat, Suppe</b>	<b>Alternatives Gericht</b>
<b>Montag</b>	 <b>Rindergulasch [A,We] und Nudeln [A,We] Kopfsalat mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 559,2 / F: 11,8 / Ges.Fett: 2885,7 mg / Salz : 0,2 g / Z : 9,0 g	 <b>Obst der Saison</b> kcal: 163,8 / F: 0,5 / Ges.Fett: 45,5 mg / Salz : g / Z : 31,0 g	<b>Kartoffel Gnocchi mit fruchtiger Tomatensoße [A,We,F,G,G1] Kopfsalat mit Vinaigrette-Dressing [J]</b> kcal: 554,2 / F: 12,0 / Ges.Fett: 3702,8 mg / Salz : 0,6 g / Z : 12,0 g
<b>Dienstag</b>	 <b>Ravioli mit Gemüsefüllung (Erbsen, Blumenkohl, Sellerie) [A,We,C] Frischkäse Tomatensoße [A,We,F,G,G1]</b> kcal: 461,3 / F: 12,9 / Ges.Fett: 4215,0 mg / Salz : 2,6 g / Z : 5,2 g	 <b>Paprikasticks</b> kcal: 18,5 / F: 0,3 / Ges.Fett: 45,5 mg / Salz : 0,0 g / Z : 3,2 g	<b>Schollenfilet ** paniert [A,We,D] mit Joghurtremoulade; [G,I,J] und Dampfkartoffeln</b> kcal: 462,2 / F: 12,2 / Ges.Fett: 3833,5 mg / Salz : 0,3 g / Z : 4,5 g
<b>Mittwoch</b>	 <b>Pfannkuchen [A,We,C,G,G1] und Zimt-Zucker Apfelmus (3)</b> kcal: 407,5 / F: 6,0 / Ges.Fett: 1791,2 mg / Salz : 0,2 g / Z : 29,4 g	 <b>Kürbisrahmsuppe [A,We,G,G1,I] mit Vollkornbrot [A,We,Ro,Di]</b> kcal: 134,9 / F: 1,9 / Ges.Fett: 847,4 mg / Salz : 0,4 g / Z : 4,5 g	<b>Truthahnschnitzel paniert [A,We,C] mit Kartoffelspalten und Ketchup</b> kcal: 453,3 / F: 9,4 / Ges.Fett: 3702,8 mg / Salz : 0,7 g / Z : 6,4 g
<b>Donnerstag</b>	 <b>Blumenkohl-Käse-Medaillon [A,C,G,K] Rahmsoße [A,We,F,G,G1] Gemüse Bulgur (Zwiebel, Sellerie, Karotte) [A,We,I]</b> kcal: 266,1 / F: 10,4 / Ges.Fett: 3447,0 mg / Salz : 0,1 g / Z : 4,4 g	 <b>Erdbeerjoghurt [G]</b> kcal: 61,8 / F: 1,2 / Ges.Fett: 633,6 mg / Salz : 0,1 g / Z : 9,6 g	<b>Mildes Chili con Carne mit Baguette [A,We,Di]</b> kcal: 335,2 / F: 8,6 / Ges.Fett: 3402,0 mg / Salz : 1,1 g / Z : 4,5 g
<b>Freitag</b>	 <b>Tagliatelle [A,We,C] Lachs-Gemüserahmsoße(Karotte, Lauch, Pastinake) [A,We,D,G,G1] und Gurkensalat</b> kcal: 279,8 / F: 8,9 / Ges.Fett: 1875,5 mg / Salz : 1,9 g / Z : 5,7 g	 <b>Obst der Saison</b> kcal: 91,5 / F: 0,1 / Ges.Fett: 30,0 mg / Salz : 0,0 g / Z : 19,7 g	<b>5 Geflügelbällchen in [A,E,F,G] Gemüsesoße [G,G1] und Kartoffel Püree [G,G1] und Gurkensalat</b> kcal: 319,4 / F: 13,3 / Ges.Fett: 2369,4 mg / Salz : 0,1 g / Z : 8,4 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= Krebstiere/ 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: 3 = mit Antioxidationsmittel**

**Kontakt Direktwahl Küche:**

Tel.: 0911/430154 oder 0911/430113 - Fax: 0911/430153

**Änderungen vorbehalten!**

**Bestellannahme, Kunden -Information:**

E-Mail: info@biocater.de