

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

	 Hauptgericht	 Dessert, Obst, Salat, Suppe	Alternatives Gericht
Montag	 <p>Rindergulasch [A,We] und Nudeln [A,We] Kopfsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 489,6 / F: 11,6 / E: 31,1 / KH: 63,8</p>	 <p>Obst der Saison (Banane) kcal: 163,8 / F: 0,5 / E: 2,0 / KH: 41,4</p>	<p>Kartoffel Gnocchi mit fruchtiger Tomatensoße [A,We,F,G,G1] Kopfsalat mit Vinaigrette-Dressing [J] kcal: 610,7 / F: 12,7 / E: 12,7 / KH: 108,6</p>
Dienstag	 <p>Ravioli mit Gemüsefüllung (Erbsen, Blumenkohl, Sellerie) [A,We,C] Frischkäse Tomatensoße [A,We,F,G,G1] kcal: 461,3 / F: 12,9 / E: 38,5 / KH: 47,0</p>	 <p>Paprikasticks kcal: 18,5 / F: 0,3 / E: 0,7 / KH: 3,2</p>	<p>Schollenfilet ** paniert [A,We,D] Joghurtremoulade [G,I,J] und Dampfkartoffeln kcal: 412,4 / F: 11,5 / E: 3,8 / KH: 56,2</p>
Mittwoch	 <p>Pfannkuchen [A,We,C,G,G1] Zimt-Zucker Apfelmus (3) kcal: 407,5 / F: 6,0 / E: 13,4 / KH: 73,8</p>	 <p>Kürbisrahmsuppe [A,We,G,G1,I] mit Vollkornbrot [A] kcal: 134,9 / F: 1,9 / E: 5,1 / KH: 23,8</p>	<p>Schweineschnitzel paniert [A,We,C] mit Kartoffelspalten und Ketchup kcal: 435,3 / F: 16,1 / E: 26,1 / KH: 49,8</p>
Donnerstag	 <p>Blumenkohl-Käse-Medaillon [A,C,G,K] Rahmsoße [A,We,F,G,G1] Gemüse Bulgur (Zwiebel, Sellerie, Karotte) [A,We,F] kcal: 266,1 / F: 10,4 / E: 8,6 / KH: 34,0</p>	 <p>Erdbeeryoghurt [G] kcal: 61,8 / F: 1,2 / E: 2,6 / KH: 9,6</p>	<p>Mildes Chili con Carne mit Baguette [A] kcal: 335,2 / F: 8,6 / E: 20,3 / KH: 44,2</p>
Freitag	 <p>Tagliatelle [A,We,C] Lachs-Gemüserahmsoße [A,We,D,G,G1] und Gurkensalat kcal: 276,4 / F: 8,8 / E: 16,1 / KH: 33,5</p>	 <p>Obst der Saison kcal: 95,4 / F: 0,5 / E: 0,7 / KH: 26,1</p>	<p>2 Kartoffelklöße [A,G,L] Gemüserahmsoße (Karotten, Kohlrabi, Brokkoli) [A,We,F,G,G1] und Gurkensalat kcal: 407,7 / F: 6,1 / E: 5,9 / KH: 82,5</p>

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: 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