

# Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

Wagnerstraße 4 · 86447 Aindling · Tel 08237 333 · Fax 08237 7127 · www.fernkueche-forster.de



DE-ÖKO-006 Kontrollstelle

## Speiseplan von 29.04. bis 03.05.2024 KW 18

Alle mit \* gekennzeichneten Speisen sind ausschließlich mit BIO-Milch, BIO-Joghurt, BIO-Quark, BIO-Sahne oder BIO-Schmand zubereitet.



	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Gemüse statt Salat
MO	Hähnchenbrustfilet natur mit Rahmsoße <sup>A,F,H</sup> , Bulgur <sup>A</sup> und Rote Beete Salat Frisches Obst	Vege. Naturschnitzel <sup>A,B,F</sup> mit Rahmsoße <sup>A,F,H</sup> , Bulgur <sup>A</sup> und Rote Beete Salat Frisches Obst	BIO-Karotten-gemüse
DI	Gnocchetti <sup>A</sup> mit italienischer Soße <sup>A,F,H</sup> und bunte Rohkost mit Dip <sup>F,H</sup> Zitronenkuchen <sup>A,B,F</sup>	Süßkartoffelgnocchi <sup>A</sup> mit italienischer Soße <sup>A,F,H</sup> und bunte Rohkost mit Dip <sup>F,H</sup> Zitronenkuchen <sup>A,B,F</sup>	BIO-Karotten-gemüse
MI	F E I E R T A G		
DO	BIO-Farfalle <sup>A</sup> mit Putenschinkensahnesoße <sup>A,F,H,7</sup> , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern und Hausdressing <sup>I</sup> Buttermilchdessert <sup>F</sup>	BIO-Farfalle <sup>A</sup> mit Gemüsesahnesoße <sup>A,F,H</sup> , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern und Hausdressing <sup>I</sup> Buttermilchdessert <sup>F</sup>	BIO-Karotten-gemüse
FR	_____ Stk. Fischkühle MSC <sup>A,C,I</sup> mit Remouladensoße <sup>B,F,H,I,1,4</sup> , Schwenkkartoffeln und Gurkensalat <sup>I</sup> Apfel-Himbeer-Mus	_____ Stk. Gemüsesticks <sup>A,C,I</sup> mit Remouladensoße <sup>B,F,H,I,1,4</sup> , Schwenkkartoffeln und Gurkensalat <sup>I</sup> Apfel-Himbeer-Mus	BIO-Karotten-gemüse

Die im Speiseplan mit BIO gekennzeichneten Menükomponenten sind 100% aus kontrolliert biologischem Anbau.

Weitere Zutaten aus biologischer Herkunft werden mit konventionellen Produkten zusammen verarbeitet und können deshalb nicht BIO gekennzeichnet werden.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Phosphat, 4 = Süßungsmittel, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Pökelsalz  
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Ei, C = Fisch, D = Erdnüsse, E = Sojabohnen, F = Milch, G = Schalenfrüchte, H = Sellerie, I = Senf, J = Sesam, K = Sulfite  
Wir verwenden KEIN Schweinefleisch in unserem Betrieb! Spuren von Allergenen durch die Verarbeitung im Betrieb sind möglich.