

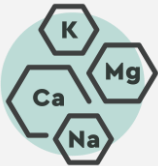

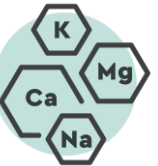







Wöchentlicher Speiseplan

KW 24

ORGANIC
GARDEN

Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 12.06.2023	Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Käse 1), 7), 9)		Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Käse 1), 7), 9)		Obst
Dienstag, 13.06.2023	Fleischpflanzerl mit Ratatouille, Bulgur und Tsaziki 1), 3), 7), 9), 10)		Falafal mit Ratatouille, Bulgur und Tsaziki 1), 7), 9)		Cookie 3),7)
Mittwoch, 14.06.2023	Paniertes Fischfilet mit Kartoffelbrei, Karotten und Tomatensalsa 1), 4), 7), 9), P)		Grünkernbratlinge mit Kartoffelbrei, Karotten und Tomatensalsa 1), 3), 7), 9)		Hausgemachtes Brot 1)
Donnerstag, 15.06.2023	Putengulasch mit Spätzle und Brokkoli 1), 3), 7), 9)		Gemüse-Kartoffelgulasch mit Spätzle und Brokkoli 1), 3), 7), 9)		Hausgemachter Kuchen 1),3)
Freitag, 16.06.2023	Rote-Linsen-Daal mit Reis, Joghurt und Kräuter 7), 9)		Rote-Linsen-Daal mit Reis, Joghurt und Kräuter 7), 9)		Obst

Allergene

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere

Besondere Auslobungen

- A) Konservierungsmittel
- B) Farbstoffe
- C) Antioxidantien
- K) Koffein
- R) Regional
- W) Wildfang
- S) Schwein
- P) Konventionelle Panade