

SPEISEPLAN

DE-ÖKO-005

SF Franken
Catering



RÖTHENBACH SCHULZENTRUM

20.09.2021 - 26.09.2021

Geschwister-Scholl-Platz 1
90552 Röthenbach

Tel.: 0911 963 71 -61, -70, -75 oder Fax: 0911 963 71 79

33

KW 38	Vegetarisch	Tagesmenü I M
Montag 20.09.2021	BIO Tomaten-Gemüsebolognese (S, G1) dazu BIO Nudeln (Ei, G1) Frischobst	Kürbis-Pfanne (MeL, Sd, G1) mit Lachswürfeln (F) dazu Bulgur (G1) Frischobst
Dienstag 21.09.2021	Buntes Gemüsecurry (MeL, G1) dazu Reis Mixsalat / Essig-Öl-Dressing (Sn)	Hähnchenbrustfilet paniert (Ei, G1) dazu Kartoffelbrei (MeL) Mixsalat / Essig-Öl-Dressing (Sn)
Mittwoch 22.09.2021	BIO Kartoffeln mit Rahmspinat (MeL, Sd, G1) dazu Rührei (Ei, MeL, S) Beerenquarkcreme (MeL)	Curry-Ketchupsauce (S, Sd) Geflügelwurstesteinlage (5) geschnitten (Sn) Baguettebrötchen (G1) Beerenquarkcreme (MeL)
Donnerstag 23.09.2021	Broccolicremesuppe (MeL, G1) Leckerer Grießbrei (MeL, G1) dazu Pflaumenmus	Geflügelgeschnetzeltes nach Gyros Art (ohne Zwiebeln) dazu Zaziki (MeL) und Reis mit Tomaten Frischobst

Menüänderungen behalten wir uns vor

G=mit Gluten, K=mit Krebstieren, Ei=mit Hühnereiweiß, F=mit Fisch, E=mit Erdnüsse, Sb=mit Soja, MeL=mit Milcheiweiß (incl. Lactose), Sf=mit Schalenfrüchte, S=mit Sellerie, Sn=mit Senf, Se=Sesam, Sd=mit Schwefeldioxid, Lp=mit Lupinen, W=mit Weichtieren
 G1=Gluten-Weizen, G2=Gluten-Roggen, G3=Gluten-Gerste, G4=Gluten-Hafer
 SfM=Mandeln, SfH=Hasselnüsse, SfW=Walnüsse, SfC=Cashewnüsse, SfP=Pecannüsse, Sfl=Pi stazien, SfQ=Macadamia-/Queenslandnüsse

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

> = kann Spuren von enthalten

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff,
 (3) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Nitritpökelsalz und Nitrat,
 (9) mit Süßungsmittel, (10) geschwefelt,

