

SPEISEPLAN

DE-ÖKO-005

SF Franken
Catering



RÖTHENBACH SCHULZENTRUM

TOUR 16

29.11.2021 - 05.12.2021

Geschwister-Scholl-Platz 1
90552 Röthenbach

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

33

KW 48	Vegetarisch	Tagesmenü I M
Montag 29.11.2021	BIO Tomaten-Gemüsebolognese (S, G1) dazu BIO Nudeln (Ei, G1) Frischobst	Hähnchenbrustfilet paniert (Ei, G1) dazu warmen Kartoffelsalat mit Gewürzgurke (9) (Sd) Frischobst
Dienstag 30.11.2021	Chilli Verdure (Gemüse) (Sd, G1) Vollkornbrötchen (MeL, Se, G1, G2, G3) Streuselkuchen gefüllt (Ei, MeL, G1)	Geflügel-Cevapcici (Ei, S, Sn, G1) mit Paprikasauce (MeL, G1) dazu Bulgur (G1) Streuselkuchen gefüllt (Ei, MeL, G1)
Mittwoch 01.12.2021	BIO Kartoffeln mit Rahmspinat (MeL, Sd, G1) dazu Rührei (Ei, MeL, S) Frischobst	Putenfleisch in dunkler Currysauce (MeL, Sd, G1) frische Spätzle (Ei, Sd, G1) Frischobst
Donnerstag 02.12.2021	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (Ei, MeL, G1) dazu Apfelmark	Curry-Ketchupsauce (S, Sd) Geflügelwursteinlage (5) geschnitten (Sn) dazu Nudeln (G1) Beerenquarkcreme (MeL)

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,
 SfI=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

