

mmhio BIO-SPEISEPLAN

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Speiseplan "Bert"



MONTAG

Vollkornpasta mit Spinat-Käse-Creme

Pasta: **Hartweizenvollkorngrieß**, Rapsöl (FZ) (**glutenhaltiges Getreide**).

Spinat-Käse-Rahm: **Spinat, Sahne, Milch, Frischkäse, Gouda, Cheddar**, Zwiebeln, Backmargarine, Gewürze. (**Laktose**).

DIENSTAG

Fruchtiges Pastinaken-Apfel-Gemüse, dazu Kartoffeln

Kartoffeln: Kartoffeln, Backmargarine.

Pastinaken-Apfel-Gemüse: Pastinake, Möhre, **Apfel, Apfelsaft, Sahne, Milch**, Zwiebel, Petersilie (**Laktose, Fruktose**).

MITTWOCH

Buntes Ratatouille Gemüse, dazu Bulgur

Bulgur: Bulgur (VK), Rapsöl (FZ).

Ratatouille: Passierte Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomatenmark, Olivenöl, Balsamicoessig, Agavendicksaft, Gewürze, Kräuter.

DONNERSTAG

Saisonales Mischgemüse mit Currycreme, dazu Reis

Reis: Parboiled Reis, Rapsöl (FZ).

Mischgemüse: Mais, Erbsen, Karotten.

Currycreme: **Sahne, Milch, Frischkäse, Apfelsaft**, Zwiebeln, Backmargarine, Kräuter, **Curry**, Gewürze, (**Laktose, Fruktose, Senf**).

FREITAG

Pasta mit Tomatensauce

Pasta: **Hartweizengrieß**, Rapsöl (FZ) (**glutenhaltiges Getreide**).

Tomatensauce: Passierte Tomaten, Zwiebeln, Tomatenmark, Backmargarine, Olivenöl, Agavendicksaft, Balsamicoessig, Gewürze.

Alle Produkte können Spuren enthalten von:

Glutenhaltigem Getreide, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (Lactose), Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.
Bei gravierenden Unverträglichkeiten raten wir daher vom Verzehr dieser Produkte ab.

*Änderungen vorbehalten! Einzelne Komponenten werden bei nicht Verfügbarkeit, Lieferschwierigkeiten oder bei qualitativen Beanstandungen durch ein alternatives Produkt ersetzt.

