

von 16.02.26 bis 20.02.26

(Speiseplan unter Vorbehalt)



KW8

Wochenplan	Vegetarier	Allergiker
Montag Lieblings-Tomatensüppchen 7 mild&cremig Pfannkuchen 1,3,7 dazu Marmelade Dienstag Salat der Saison Seelachsfilet 1 gebacken dazu Kartoffelstampf 7 Mittwoch Frisches Obst Semmelknödel 1,3 in milder Rahmsauce 7 Donnerstag Quarkspeise 7 Hausgemachtes Kartoffelsüppchen 7 mit Putenwiener & knusprigem Bauernbrot 1 Freitag Smoothie Gnocchi 1 "Pesto Rosso" dazu Parmesan 7	Montag Lieblings-Tomatensüppchen 7 mild&cremig Pfannkuchen 1,3,7 dazu Marmelade Dienstag Salat der Saison Linsenbällchen 1 dazu Kartoffelstampf 7 Mittwoch frisches Obst Semmelknödel 1,3 in milder Rahmsauce 7 Donnerstag Quarkspeise 7 Hausgemachtes Kartoffelsüppchen 7 mit Tofuwieners 6 & knusprigem Bauernbrot 1 Freitag Smoothie Gnocchi 1 "Pesto Rosso" dazu Parmesan 7	Montag Lieblings_Tomatensüppchen 7 mild&cremig Pfannkuchen 1,3,7 Dienstag Salat der Saison Seelachsfilet Natur dazu Kartoffelstampf 7 Mittwoch frisches Obst Kartoffelknödel in Rahmsauce Donnerstag Quarkspeise 6 Hausgemachtes Kartoffelsüppchen mit Tofuwieners 6 & knusprigem Bauernbrot 1 Freitag Smoothie Gnocchi "Salsa Napolitana"

Bio-Bambini Catering
Martina Lopes Viegas
Schondorferstr. 7 - 86919 Utting a. A.
08806/ 957338



Deklarationspflichtige Allergene: Verwendung von MSC Fisch

1) glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder daraus gezüchtete Hybridstämme)

3) Eier und Eiprodukte

4) Fisch und Fischprodukte

6) Tofu, Sojamehl, Sojasauce

7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

Verwenden keinerlei Zusatzstoffe

9) Sellerie und Produkte, die Sellerie enthalten

10) Senf und Produkte, die Senf enthalten

11) Sesamsamen und Produkte, die Sesamsamen
enthalten