

Ergänzungs-Speiseplan

hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

KW 22

25. Mai 2020 bis 29. Mai 2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Suppen: Montag: Flädlesuppe (A1,C,J,N) Dienstag: Tomatencremesuppe (J,N) Mittwoch: Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N) Donnerstag: Champignoncremesuppe (J,N) Freitag: Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe

Alternativgerichte:

Die Alternativgerichte entfallen bis auf Weiteres


Allergene / Zusatzstoffe

Rahmgemüse: Montag: Karottenscheiben (J) Dienstag: Rosenkohl (J) Mittwoch: Blumenkohl (J) Donnerstag: Kaisergemüse (J) Freitag: Blattspinat (J)
Naturgemüse: Montag: Balkangemüse Dienstag: Gemischtes Buttergemüse Mittwoch: Feine Erbsen Donnerstag: Fingermöhrrchen Freitag: Kohlrabi

Allergene / Zusatzstoffe

Pasta-Saucen:

Die Nudelgerichte entfallen bis auf Weiteres

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe

Salate: Montag: Karottensalat (N) Dienstag: Hirtensalat (N) Mittwoch: Blattsalat Donnerstag: Rotkrautsalat (N) Freitag: Tomatensalat (N)
 Dienstag: Selleriesalat (N) Mittwoch: Nudelsalat (A1,N) Donnerstag: Gurkensalat in Sahne (J,N) Freitag: Linsensalat (N)
 Mittwoch: Mais-Bohnensalat (N) Donnerstag: Blattsalat Freitag: Kohlrabi-Joghurt Sahne (J,N) Freitag: Karottensalat (N)

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts: Montag: Joghurt mit Erdbeer Dienstag: Obst Mittwoch: Pudding mit Vanille Alternativ Obst (+ct) Donnerstag: Quarkspeise mit Honig Freitag: Joghurt mit Zitrone

Allergene / Zusatzstoffe J J J J

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.