

Ergänzungs-Speiseplan



hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

KW 23

01. Juni 2020 bis 05. Juni 2020

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

Suppen: Montag: Feiertag; Dienstag: Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N); Mittwoch: Klare Brühe mit Julienne (N); Donnerstag: Spargelcremesuppe (J,N); Freitag: Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe

Alternativgerichte:


Die Alternativgerichte entfallen bis auf Weiteres

Allergene / Zusatzstoffe

Rahmgemüse: Blumenkohl (J); Kaiser Gemüse (J); Karottenscheiben (J)
Naturgemüse: Feine Erbsen; Fingermöhren; Grüne Bohnen

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: Blattsalat; Gurkensalat in Sahne (J,N); Rote-Betesalat (N); Karottensticks
 Blattsalat; Blattsalat; Kohlrabisticks
 Kohlrabi-Joghurt Sahne (J,N); Brechbohnen Salat (N); Selleriesticks

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts: Obst; Grießpudding; Erdbeerquark; Papayajoghurt
 Alternativ Naturjoghurt (J); Alternativ Obst

Allergene / Zusatzstoffe

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