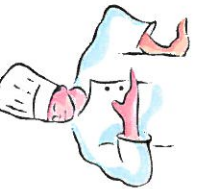




keine Zuor

KW 47	Menü 1	Menü 2	Krippe
Montag 19.11.2018	Klare Suppe mit Fadennudeln und Gemüse (G, Ei, S) Kaiserschmarrn (Ei, MeL, G1) (ohne Rosinen) dazu BIO Apfelmus	BIO Bolognese vom Rind (S, G1) dazu BIO Butternudeln (Ei, G1) BIO Obst der Saison	BIO Bolognese vom Rind (S, G1) BIO Hörnchennudeln (Ei, G1) BIO Obst der Saison
Dienstag 20.11.2018	BIO Knöpfle (Ei, G1) mit BIO Spinatsauce (MeL, S, G1) BIO Bananenquarkspeise (MeL)	Gemüse in Rahmsauce (MeL, G1) dazu Kartoffeln Bananenquarkspeise (MeL)	BIO Knöpfle (Ei, G1) BIO Spinatsauce (MeL, S, G1) BIO Bananenquarkspeise (MeL)
Mittwoch 21.11.2018	BIO Kartoffeln mit BIO Blumenkohl Gemüse (gebunden) (MeL, S, G1) Schwedenmixsalat / Joghurt Dressing (Ei, MeL, Sn, G1)	Schlemmerfilet Bordelaise (nachhaltiger Fleischfang) (F, G1) dazu Kartoffelbrei (MeL) Schwedenmixsalat / Joghurt Dressing (Ei, MeL, Sn, G1)	BIO Schlemmerfilet Bordelaise (F, G1) BIO Rahmkartoffelwürfel (MeL, S) BIO Rahmspinat (MeL, S, G1)
Donnerstag 22.11.2018	Reisnudel-Risotto mit Kürbis (MeL, Sd, G1) Mixsalat / Hausdressing (Ei, MeL, Sn, G1)	BIO Putengulasch in milder Currysauce (MeL, G1) dazu BIO Vollkornreis (S) BIO Obst der Saison	BIO Putengulasch in milder Currysauce (MeL, G1) BIO Vollkornreis (S) BIO Obst der Saison
Freitag 23.11.2018	BIO Kartoffelaufguss mit Sahne gebacken (MeL, S, G1) BIO frischer Karottensalat (MeL)	BIO Nudeln (Penne) BIO Kichererbsensauce (MeL, S) BIO frischer Karottensalat (MeL)	BIO Nudeln, Penne BIO Kichererbsensauce (MeL, S) BIO frischer Karottensalat (MeL)



Menüänderungen behalten wir uns vor

G=mit Gluten, K=mit Krebstieren, Ei=mit Eiern, F=mit Fisch, E=mit Erdnüssen,
So=mit Soja, MeL=mit Milcheiweiß (incl. Lactose), Sf=mit Schalenfrüchten, S=mit Sellerie,
Sn=mit Senf, Se=mit Sesam, Sd=mit Schwefeldioxid, Lp=mit Lupinen, W=mit Weichhölzern
G1=Gluten-Weizen, G2=Gluten-Roggen, G3=Gluten-Gerste, G4=Gluten-Hafer
SfM=Mandeln, SfH=Häselnüsse, SW=Walnüsse, SfC=Cashewnüsse, SfP=Pecannüsse,
SfI=Pistazien, SfQ=Macadamia-/Queenslandnüsse

Änderung der Bestellung täglich von 07:00 bis 08:00 Uhr unter

Tel.: 0911 96371 -75, -70, -61 oder Fax: 0911 963 71 79

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff;

(3) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Nitritpökelsalz und Nitrat;

(9) mit Süßholz, (10) geschwefelt;

> = kann Spuren von enthalten

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.

SPEISEPLAN

12.11.2018 - 18.11.2018



DE-ÖKO-005

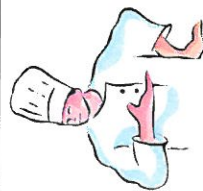
keine Zuor

SF Franken
Catering

KW 46	Menü 1	Menü 2	Krippe
Montag 12.11.2018	Karottencremesuppe (MeL, Sd, G1) Leckerer Reisbrei (MeL) dazu Pflirsichkompott Zimt und Zucker	BIO Chilli con carne mit Rinderhackfleisch (S, G1) Stangenweißbrot (G1, G2) Frischobst	Pürierte BIO Gemüsesuppe (MeL, S, G1) BIO Reisbrei (MeL) dazu BIO Apfelmus
Dienstag 13.11.2018	BIO Pomodore, vegetarisch (S, G1) dazu BIO Butternudeln (Ei, G1) BIO Blattsalat / BIO Essig-Öl-Dressing (Sn)	Knusperseelachsfilet mit Spinatfüllung (F, MeL, G1) dazu Kartoffelbrei (MeL) BIO Blattsalat / BIO Essig-Öl-Dressing (Sn)	BIO Knusperseelachsfilet mit Spinatfüllung (F, MeL, G1) BIO Rahmkartoffeln (MeL, S) BIO Blattsalat / BIO Essig-Öl-Dressing (Sn)
Mittwoch 14.11.2018	Bunte Gemüsepfanne (Sd) dazu Bulgur (G1) Quarkspeise Stracciatella (MeL)	BIO Kartoffelsuppe fränkische Art (S) BIO Geflügelwursteinlage BIO Vollkornbrot (>Sb, >Sf, >Se, G1, G2, G3) BIO Obst der Saison	BIO Kartoffelsuppe fränkische Art (S) BIO Geflügel-Hackbällchen (G1) BIO Vollkornbrot (>Sb, >Sf, >Se, G1, G2, G3) BIO Obst der Saison
Donnerstag 15.11.2018	Überbackene Käsespätzle (Ei, MeL, Sd, G1) mit Röstzwiebeln (G1) Gurkensalat	BIO Geflügelfleisch in Rahmsauce (MeL, S, G1) dazu BIO Parboiledreis BIO Rohkoststicks	BIO Geflügelfleisch in Rahmsauce (MeL, S, G1) dazu BIO Parboiledreis BIO Rohkostaspeln
Freitag 16.11.2018	BIO Kartoffeln mit BIO Winter-Rahm-Gemüse (MeL, S, G1) BIO Obst der Saison	BIO Ravioli, vegetarisch (G1) mit BIO Tomatensauce (S, G1) BIO Obst der Saison	BIO Ravioli, vegetarisch (G1) mit BIO Tomatensauce (S, G1) BIO Obst der Saison

Menüänderungen behalten wir uns vor

G=mit Gluten, K=mit Krebstieren, Ei=mit Hühnerfleisch, 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
SIM=Mandeln, SH=Hasselnuße, SW=Walnüsse, SIC=Cashewnüsse, SIP=Pecannüsse,
Sf=Pistazien, SfQ=Macadamia-/Queenslandnüsse



Änderung der Bestellung täglich von 07:00 bis 08:00 Uhr unter

Tel.: 0911 96371 -75, -70, -61 oder Fax: 0911 963 71 79

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff;
(3) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Natriopökessalz und Nitrat;
(9) mit Süßstoff, (10) geschwefelt;
> = kann Spuren von enthalten

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-,
milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nussallergische Zutaten verarbeitet
werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser
Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.