

Speiseplan - Utz Gastro



KW40	2. Okt. Montag	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße und Salat - Obst (10,AW,AW,3,L)
	3. Okt. Dienstag	Feiertag
	4. Okt. Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brot - Naturjoghurt mit Honig (10,14,G) (AR,8,13,4,I)
	5. Okt. Donnerstag	Hackfleischküchle mit Gemüse und Bratkartoffeln(A,C,I) - Stück Kuchen (10,14,AW,C,G)
	6. Okt. Freitag	Kaiserschmarrn mit Apfelmus - Gemüsesticks (AW,C,G,10)
KW41	9. Okt. Montag	Backfisch mit Vollkornreis und Gemüse - Obstquark (9,A,D,C)
	10. Okt. Dienstag	Gemüselasagne - hausgemachte Müsliriegel (14,AW,C,G,I,K,H,9)
	11. Okt. Mittwoch	Pfannkuchen mit Apfelmus(Schule) - Gemüsesticks (3,9,14,15,AW,C,G) Kürbiscremesuppe mit Vollkornbaguette(Kiga/Krippe) - Grießbrei mit Zimt & Zucker (A,G,10,14,K)
	12. Okt. Donnerstag	Hänchenrahmgeschnetztes mit Spätzle und Salat - Obst (G,A,14)
	13. Okt. Freitag	Pfannkuchen mit Apfelmus(Kiga/Krippe) - Gemüsesticks (3,9,14,15,AW,C,G) Kürbiscremesuppe mit Vollkornbaguette(Schule) - Grießbrei mit Zimt & Zucker (A,G,10,14,K)
KW42	16. Okt. Montag	Bio- Dinkelnudeln mit Bolognesesoße - Vanillejoghurt (9,AD,I, L,1,2,14,G)
	17. Okt. Dienstag	Schule-Kiga: Fischburger (14,15,A,C,D); Krippe: Fischstäbchen m.Püree, Gemüse (1,9,10,14,A,G) - Obst
	18. Okt. Mittwoch	Apfel-Reisauflauf mit warmer Vanillesoße - Käse und Weintrauben (14,15,G,10)
	19. Okt. Donnerstag	Käsespätzle mit Blattsalat - Stück Kuchen (15,3,10,C,AW,G,L)
	20. Okt. Freitag	Rahmspinat mit Kartoffeln und Rührei - Straciatellaquark (14,15,A,C,G,I,10)
KW43	23. Okt. Montag	Schinken-Käse-Nudelauf mit Brokoli - Naturjoghurt mit Müsli (AW,C,G,14,13)
	24. Okt. Dienstag	Leberkäse mit Kartoffeln und Gurkensalat, Obst (13,8)
	25. Okt. Mittwoch	Blumenkohl-Kartoffelcremesuppe mit Falafelbällchen -Schokogrießbrei (A,I,G,14,10,E)
	26. Okt. Donnerstag	Semmelkloß mit Rahm-Champignons - Fruchtquark (9,2,14,G,A,C,15)
	27. Okt. Freitag	Kartoffel-Zucchnibaggers mit Kräuterdip (5,14,15,G) - Gemüsesticks

Änderungen vorbehalten

Unsere Speisen enthalten folgende Inhaltsstoffe und Allergene

Inhaltsstoffe: **1**=natürliche Farbst., **2**=natürliche Konservierungsst., **3**=Antioxidationsm., **4**=Geschmacksverst., **5**=geschwefelt, **6**=geschwerzt, **7**=gewachst, **8**=Phosphat, **9**=Süßungsmittel, **10**=Zuckerart u. Süßungsmittel, **11**=Phenylalaninquerl, **12**=Jod-salz, **13**=Nitritpökelsalz, **14**=Milcheiweiß, **15**=Vollei

Allergene: **A**=Gluten(AW=Weizen/AD=Dinkel/AH=Hafer/AR=Roggen/AG=Gerste), **B**=Krebstiere, **C**=Eier, **D**=Fisch, **E**=Erdnüsse, **F**=Soja, **G**=Milch&Milchprodukte, **H**=Schalenfrüchte, **I**=Sellerie, **J**=Senf, **K**=Sesam, **L**=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, **M**=Lupine, **N**=Weichtiere

Für Lebensmittelunverträglichkeiten sowie Allergenen und deren Folgen, übernimmt der Caterer keine Haftung!