

SPEISEPLAN | vom 4. bis 8. März 2019

Montag, 11. März

Nudeln^{1(Weizen)} mit Gemüse-Bolognese und Käse⁴

Dienstag, 12. März

Blumenkohl-Eintopf⁶, Roggenvollkornbrot^{1(Roggen)}, Mango-Quarkspeise⁴

Mittwoch, 13. März

Fischfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat

Donnerstag, 14. März

Quarkkeulchen^{1(Weizen),2,4} mit Apfelmus, Rohkost der Saison

Freitag, 15. März

Kartoffeln und Frühlingsquark⁴, Obst

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Bucheln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden

Champignons, Spinat, Erbsen, Brechbohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Sellerie, Kartoffelpuffer, Gnocchi: über Elbfrost

Hackfleisch halb&halb, Wiener Würstchen: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden

Kartoffeln, Möhren, Bananen: Naturkost Erfurt

Tomatenkonserven, Milch- und Milchprodukte, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bohnen, Bulgur, Dinkelgrieß, Grieß, Milchreis,

Graupen, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Hafermilch/Sahne, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu,

Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix, Dinkelwieback, Kinderstreicht: Naturkost Erfurt

Eier/ Suppenhühner: derzeit Erzeugergemeinschaft Mitteldeutsches Bauernhof-Ei, Torgau

konventionell: Fischfilet MSCzertifiziert, Quarkkeulchen, Obstmus für Quarkspeisen, Apfelsaft Kelterei Walther Arnsdorf,

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch

Grünstempel-Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

enthält: 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen oder Roggen), 2 Ei, 3 Fisch, 4 Milch/Butter/Sahne, 5 Soja, 6 Sellerie, 7 Senf,

8 Krebstiere, 9 Erdnüsse, 10 Schalenfrüchte (Nüsse mit harten Schalen), 11 Sesamsamen,

12 Weichtiere, 13 Schwefeldioxid, 14 Sulfite; I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat, III Antioxidationsmittel

