LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | vom 11. bis 14. Juni 2019

Montag, 10. Juni
Pfingstmontag, 10. Juni – Feiertag

Dienstag, 11. Juni
Nudeln[1(Weizen)] mit Tomaten-Kräuter-Soße und Käse[4]

Mittwoch, 12. Juni
Fischfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat4, Beeren-Quarkspeise[4]

Donnerstag, 13. Juni
Quarkkeulchen[1(Weizen),2,4] mit Apfelmus, Rohkost der Saison

Freitag, 14. Juni
Möhren-Orangen-Gemüse mit Basmati-Reis, Obst

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Champignons, Spinat, Erbsen, Brechbohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Sellerie, Kartoffelpuffer, Gnocchi: über Elbfrost
Kartoffeln, Möhren, Bananen: Naturkost Erfurt
Putengeschneteltes, 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, Dinkelzwieback, Kinderstreicht: Naturkost Erfurt
Eier/ Suppenhühner: derzeit Erzeugergemeinschaft Mitteldeutsches Bauernhof-Ei, Torgau

konventionell: Quarkkeulchen, Fischfilet Msczertifiziert, 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 Sulfit; I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat, III Antioxidationsmittel

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de