

SPEISEPLAN | vom 9. bis 13. September 2019

Montag, 9. September

Bunte Tortellini^{1(Weizen)} mit Tomaten-Rahm-Sauce⁴

Dienstag, 10. September

Möhren-Eintopf, Roggenvollkornbrot^{1(Roggen)}, Pfirsich-Quarkspeise⁴

Mittwoch, 11. September

Hackbraten^{1(Weizen),2} mit buntem Gemüse und Kartoffeln

Donnerstag, 12. September

Apfelstrudel^{1(Weizen),2,4} mit Vanille-Sauce⁴, Rohkost der Saison

Freitag, 13. September

Gemüse-Puffer mit Gurkenquark⁴, Obst

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

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

Hackfleisch: Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden

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

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: Apfelstrudel, 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

