



Wochen Speisen Plan KW 28



	Montag, 8. Juli 2024	Dienstag, 9. Juli 2024	Mittwoch, 10. Juli 2024	Donnerstag, 11. Juli 2024	Freitag, 12. Juli 2024
Menü 1 	Spätzle mit Käsesoße und Röstzwiebeln, Blattsalat mit Senfdressing	Weißer Bohnen- Kartoffeln- Eintopf mit Mehrkornbrötchen und Rohkost (Gurken, Karoten, Kohlrabi) mit Kräuterquark	Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße mit Reis und Erbsen - Möhren Gemüse	BIO Nudeln Penne mit Schollenfilet (F)- Paprika- Tomatensoße und Eisbergsalat mit Rote - Bete, Essig -Öl-Dressing	
	A,A1,C,M	A,A1,A2,A3,A3,G	M	A,A1,D	
Menü 2			Gemüse- Reis- Auflauf (Karotten, Champignon, Paprika, Erbsen) mit Käse	BIO Nudeln mit Paprika- Tomatensoße und Eisbergsalat mit Rote - Bete, Essig -Öl-Dressing	
			M	A,A1	
Dessert 	Kirschjoghurt M	Obst der Saison	Schokopudding M	Erdbeer-Milchshake M	
Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen an".					
Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an der grünen Hand erkennbar.					
R = Rind G = Geflügel F= Fisch					
Änderungen vorbehalten					
Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6= gewacht; 7= mit Phosphat; 8=mit Süßungsmitteln; 9=coffeinhaltig					
Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) ; B=Senf; C= Eier; D=Fisch; E =Erdnüsse; F= Schalenfrüchte ; G=Sellerie; H= Soja; I= Weichtiere; J=Sesam; K= Krebstiere; L=Süßlupinen; M= Milch und Laktose; N=Schwefeldioxid und Sulfite ; Wir verwenden zum Süßen: Haushaltszucker und Honig					
Wir verwenden zum Würzen: Jodsalz, Pfeffer, Kräuter, Curry, Muskatnuss, Paprika, Gemüsebrühe (beinhaltet Sellerie als Zusatz) Fleischbrühe vom Rind und Hähnchen.					
Menüservice Bon Appetit					
Im Potzweiler 21					
55413 Oberdiebach					
www.bonappetit-menue.de Mail: bonappetit@mail.de					
Tel.: 06743 9477588 Mobil: 0157 33622500					