

Speiseplan der Frischküche Babenhausen



KW 21

23.05.2022

24.05.2022

25.05.2022

26.05.2022

27.05.2022

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Hackbällchen (Rind) in pikantem Tomatenragout mit Kräuterreis(1a,3,7)	Gyros vom Huhn mit Tzatziki und Ofenkartoffeln	Pasta Bolognese mit geriebenen Grana Padano(1a,7)	Feiertag	Feiertag
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Mediterranes Schmorgemüse mit Hirtenkäse und Spaghettialio e olio(1a,7)	Italienische Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken(1a,7)	Pasta mit Käse-Sahnesauce und Basilikum(1a,7)		
Nachtisch/Salat	Erdbeerjoghurt(7)	Obstauswahl	Eisbergsalat mit Möhrenraspeln		
Gericht 3 Allergene	Gemüse-Curry mit Kichererbsen und Süßkartoffeln	Hähnchengyros mit Bio-Reis und Gurkensalat	Thai-Kokosgemüse mit Duftreis		
Gericht 4 Alternativ	Kartoffelpuffer mit Apfelmus(1a,3)	Milchreis mit Sauerkirschen, Zimt und Zucker(7)	Orientalische Linsensuppe mit Baguette(1a,6)		

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar
---	--	---	---

BIO-Prüfstelle: GfRS DE-ÖKO-039

