

Speiseplan: Nowicook kocht in Babenhausen!



KW 22

30.05.2022

31.05.2022

01.06.2022

02.06.2022

03.06.2022

<p>Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.</p>	Rindfleischfrikadelle mit Rahmchampignons und Röstkartoffeln(1a,3,7)	Bio-Pasta "al Forno" mit Hackfleisch, Tomaten und jungem Gouda überbacken(1a,7)	Tandori Hähnchen mit Chop Suey und Duftreis(6)	Schinkennudeln (Pute) mit Brokkoli und Käse überbacken(1a,7)	Bio-Süßkartoffel-Bohnen Chili, dazu Nachochips und Sour Cream (1a,7)
<p>Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.</p>	Griesbrei mit Mango, Zimt und Zucker(1a,7)	Kartoffel-Gemüsegratin mit Zucchini, Brokkoli und Gouda (7)	Gemüse-Teriyaki mit Möhren, Zucchini und Sprossen, dazu Duftreis(6)	Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Grillgemüse(7)	Falaffel mit Gemüse Cous Cous und Minzjoghurt(1a,7)
<p>Nachtisch/Salat</p>	Eisbergsalat Kräuter-Joghurt Dressing(7)	Waldbeerquark(7)	Frisches Obst	Schokopudding(7)	Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkerne und Balsamico Dressing(I)
<p>Gericht 3 Allergene</p>	Röstkartoffelpfanne mit Gemüse und gebratenen Champignons	Glutenfreie Nudeln mit vegetarischer Bolognese	Tandori Hähnchen mit Chop Suey und Duftreis	Grillgemüse mit Stampfkartoffeln	Bio-Süßkartoffel-Bohnen Chili, mit glutenfreiem Baguette
<p>Gericht 4 Alternativ</p>	Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce und Grana Padano(3,7)	Erseneintopf mit Geflügelwiener und Baguette(1a)	Linsen Dal mit Bohnenreis(6)	Gemüse-Kartoffelfrittata(3,7)	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce(1a,3,7)

Allergene:

Zusatzstoffe:

<p>1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale</p>	<p>2 Krebstiere und Krebszeugnisse, 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</p>	<p>8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse</p>	<p>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</p>
--	--	---	--

BIO-Prüfstelle: GfRS DE-ÖKO-039

