Speiseplan

DE-ÖKO-044

Immer für Obst, Milchprodukte, Kartoffeln, Nudeln, Reis

ABRAXAS DIE KÜCHE

Datum	Menü 1	Menü 2
Montag, 2.11.	Bio Penne (1a), tomatige Gemüsesoße (Bio Gemüse); Bio Knabbergemüse; Bio Obst	Bio Penne (1a), tomatige Gemüsesoße (Bio Gemüse); Bio Knabbergemüse; Bio Obst
Dienstag, 3.11.	Mildes Curry mit Paprika und Karotten (Bio Gemüse); Bio Naturreis; Bio Knabbergemüse, rote Hummus Creme (hausgemacht) (10); Bio Obst	Mildes Curry mit Paprika und Karotten (Bio Gemüse); Bio Naturreis; Bio Knabbergemüse, rote Hummus Creme (hausgemacht) (10); Bio Obst
Mittwoch, 4.11.	Hackfleisch Kartoffel Pfanne (Bio: Rind, Kartoffeln) (7); Paprika Schmand Dip (Bio Schmand) (3); Knabbergemüse, Sonnenblumenkerne; Karamell Pudding (Bio Milch) (3)	Kräutersoße mit Veggie Hack, Möhren und Erbsen (Bio Milch) (3,4), Bio Reis; Knabbergemüse, Sonnenblumenkerne; Karamell Pudding (Bio Milch) (3)
Donnerstag, 5.11.	Milchreis (Bio: Reis, Milch) (3), Apfelmus; Tomatensuppe; Knabbergemüse, Sonnenblumenkerne	Milchreis (Bio: Reis, Milch) (3), Apfelmus; Tomatensuppe; Knabbergemüse, Sonnenblumenkerne
Freitag, 6.11.	Fischbulette (1a,3,5,8), Kartoffelpüree (Bio: Kartoffeln, Milch) (3); Remoulade (hausgemacht) (Bio Milch) (2,3,8); Linsensalat mit Mango Dressing (7)	Bio Spirelli (1a), Sahnesoße (Bio Sahne) (3,7), Pesto verde (hausgemacht) (Bio Käse) (3); Linsensalat mit Mango Dressing (7)

1 Gluten (1a Weizen/Dinkel, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer) , 2 Ei, 3 Milch (einschließlich Laktose), 4 Soja, 5 Fisch, 6 Erdnüsse, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Krebstiere, 10 Sesam, 11 Nüsse, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupine, 14 Weichtiere

Rind *Geflügel* *Fisch*