Speiseplan

DE-ÖKO-044
Immer für Obst, Milchprodukte, Kartoffeln, Nudeln, Reis

ABRAXAS DIE KÜCHE

Datum	Menü 1	Menü 2
Montag, 23.11.	Hühnerfrikassee (Bio: Huhn, Sahne) (3), Bio Reis; Knabbergemüse; Bio Obst	Bio Nudeln mit Sesam Topping (1a,10), Gemüsesahnesoße (Bio: Milch, Sahne) (3); Knabbergemüse; Bio Obst
Dienstag, 24.11.	Bio Kaiserschmarrn (1a,2,3), Apfelmus; Kartoffelcremesuppe (Bio Kartoffeln, Gemüse, Sahne) (3,7); Bio Knabbergemüse; Hummus Dip (hausgemacht) (Bio Sahne) (3,7)	Bio Kaiserschmarrn (1a,2,3), Apfelmus; Kartoffelcremesuppe (Bio Kartoffeln, Gemüse, Sahne) (3,7); Bio Knabbergemüse; Hummus Dip (hausgemacht) (Bio Sahne) (3,7)
Mittwoch, 25.11.	Ei (2) in milder Senfsoße (Bio Milch) (3,7,8), Bio Kartoffeln; Paprika Mais Salat mit cremigem Kräuter Dressing (10), Sonnenblumenkerne	Ei (2) in milder Senfsoße (Bio Milch) (3,7,8), Bio Kartoffeln; Paprika Mais Salat mit cremigem Kräuter Dressing (10), Sonnenblumenkerne
Donnerstag, 26.11.	Bio Vollkorn Penne (1a), Thunfisch Tomaten Soße (Bio: Gemüse, Sahne) (3,5,7); Bio Knabbergemüse, Sonnenblumenkerne; rote Hummus Creme (hausgemacht) (10); Bio Obst	Bio Broccoli Bällchen (1a,d), Bio Naturreis, cremige Frischkäsesoße (Bio: Gemüse, Milch, Frischkäse) (3,7); Bio Knabbergemüse, Sonnenblumenkerne; rote Hummus Creme (hausgemacht) (10); Bio Obst
Freitag, 27.11.	Veggietaler (1a,2), Kartoffel Möhren Püree (Bio: Kartoffeln, Milch) (3), Erbsen Dip (Bio Sahne) (3); Tomatensalat mit Schnittlauch Essig Öl Dressing	Veggietaler (1a,2), Kartoffel Möhren Püree (Bio: Kartoffeln, Milch) (3), Erbsen Dip (Bio Sahne) (3); Tomatensalat mit Schnittlauch Essig Öl Dressing

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