

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 02.07.18 bis 06.07.18 - KW 27

	Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temp	Allergene	mögliche Spuren von Allergenen	Zusatzstoffe
Montag 2. Jul. 2018	Tortellini mit Ricottafüllung 🌿		GL-b), E, M	SEL	
	Tomatenfrischkäse Sauce mit Gemüsewürfel		GL-b), M, SEL		
	Frisches Obst				
Dienstag 3. Jul. 2018	Kalbsrahmgulasch 🐄		M, SEL		
	Serviettenknödel		GL-b), E, M, SEL		
	Gurkensalat mit Essig + Öl Dressing				
	Vegi: Spinatkäsetaler mit Kräutersauce		GL-b), E, M, SEL		
Mittwoch 4. Jul. 2018	Gemüsesuppe mit Kichererbsen 🌿		M, SEL		
	Pfannkuchen		GL-b), E, M		
	Marmelade				
Donnerstag 5. Jul. 2018	Königsberger Klopse 🐷		GL-b), E		
	Salzkartoffeln				
	Blattsalat Krippe: Gemüsepfanne		M SEL, M		
	Vegi: Gemüselasagne		GL-b), M, SEL		
Freitag 6. Jul. 2018	Kartoffelgratin mit Tomaten + Mozzarella 🌿		E, M		
	Rohkost				
	Gebäck		GL-b), E		

Bitte vormerken: Wir machen Betriebsurlaub vom 06. bis 24. August 2018 -
 Ab dem 27. August sind wir wieder für Sie da.
 Wir bieten allerdings eine Not-Belieferung in der KW 32 an. Bei Bedarf bitte melden.

Unsere Speisen beinhalten folgende:

Zusatzstoffe	1 = Nitritpökelsalz	2 = Phosphat	3 = Antioxidationsmittel	4 = Geschmacksverstärker
	5 = Konserviert	6 = Geschwefelt	7 = Süßungsmittel	8 = Farbstoffe
	9 = enthält eine Phenylalinquelle	10 = unter Schutzatmosphäre verpackt		
Allergene	GL = Glutenhaltiges Getreide	KT = Krebstiere	E = Eier	
→ GL - a) = Hafer	SCHA = Schalenfrüchte	SO = Sojabohnen	ER = Erdnüsse	
GL - b) = Weizen	SEL = Sellerie	LU = Lupinen	M = Milch	
GL - c) = Roggen	SES = Sesamsamen	WT = Weichtiere	F = Fische	
GL - d) = Gerste	SE = Senf HÜ = Hülsenfrüchte	SCHW = Schwefeldioxid und Sulfit		

Gerichte mit Schweinefleisch werden im Speiseplan ausdrücklich erwähnt

Auszug unserer Lieferanten: **Fleisch** : Landmetzgerei Lehner - Landshut
Gemüse : SSG - Aufkirchen / Gassner, Einkaufen auf dem Bauernhof - Moosinning
Backwaren : Bäckerei Neumaier - Erding

Wir sind seit dem 16.02.2011 EU-zertifiziert und arbeiten nach den strengen hygienischen und arbeitstechnischen Vorgaben.
 Regelmäßige Kontrollen geben Ihnen und Ihren Kindern die Garantie, einwandfreie Qualität auf den Tisch zu bekommen.

Ascher