

Speiseplan Dezember 2022 BIOLOGISCH



Donnerstag den 01.12.

Menü 1:

Zwei Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:


Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit Honig-Vinaigrette 3

Freitag den 02.12.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln 3

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat, dazu Blattsalat und Joghurtdressing (100% Bio) 😊 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

FR Catering • Ein Unternehmen der FR Event- und MesseCatering GmbH • Georg-Heinrich-Appel-Str. 2 • 97234 Reichenberg
www.frcatering.de • biologisch@frcatering.de • Fon: 09334 – 97791 0 • Fax: 09334 – 97791 22

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	4 mit Geschmacksverstärker	7 gewachst	10 enthält Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	5 geschwefelt	8 mit Phosphat	11 mit Milcheiweiß
3 mit Antioxidationsmittel	6 geschwärzt	9 mit Süßungsmittel	



Speiseplan Dezember 2022 BIOLOGISCH

Montag den 05.12.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:


Kartoffelgratin mit Karotten (100% Bio) 

Dienstag den 06.12.

Menü 1:

Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben,
dazu Bio-Vollkornbrot ^{2, 3}

Alternative

Erbseintopf dazu Vollkornbrot (100% Bio) ³ 

Menü 2:


Kirsch-Crumble mit Vanillesauce

Mittwoch den 07.12.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfe ^{1, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 08.12.

Menü 1:


Vegane Mini Frikadellen,
dazu Bio-Reis und Wirsinggemüse 

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Salat mit Joghurt-Dressing (100 % Bio) 


Freitag den 09.12.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo,
dazu Bio-Penne und Knabbergurken 

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit zwei gekochten Eiern,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Speiseplan Dezember 2022 BIOLOGISCH

Montag den 12.12.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis,
dazu Möhrengemüse 😊

Menü 2:


Maultaschen (mit Gemüse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

Dienstag den 13.12.


Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saure Sahne und Bio-Weizenbaguette

Alternative

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 😊 

Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Mittwoch den 14.12.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Grana Padano und Knabbermöhren (100% Bio) 3 😊 

Donnerstag den 15.12.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Bio-Reis,
dazu winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) 3, 8 😊

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Freitag den 16.12.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Milchschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Speiseplan Dezember 2022 BIOLOGISCH

Montag den 19.12.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelaufwurf (Bio-Spirelli)
mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 

Dienstag den 20.12.


Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 4}

Alternative


Sojagulasch mit Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:


PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufwurf
mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken 

Mittwoch den 21.12.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 22.12.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bauernbrot ^{2, 3, 5, 8}

Alternative

Kartoffelsuppe mit Bauernbrot ³ 

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce


Freitag den 23.12.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Rahmspinat und Kartoffeln ⁸ 

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Kartoffelknödel und Rotkraut ^{1, 5}

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.