



# SPEISEPLAN\*

27. – 31.05.2019

- Montag** Gurkensalat<sup>L, S</sup>  
gebackene Kartoffelecken aus  
neuen Forchheimer Kartoffeln mit Kräuterquark<sup>L</sup>  
Äpfel
- Dienstag** Blattsalat<sup>S</sup>  
Makkaroni<sup>G</sup> mit Hack-Sahne-Soße<sup>L</sup>  
Vegi: mit Gemüse-Sahne-Soße<sup>L</sup>  
Erdbeeren 
- Mittwoch** Gemüsesticks  
Fischburger<sup>L, G, E, F</sup>  im Dinkelweckle mit Salat und Dipp<sup>L, E</sup>  
Vegi: mit Buchweizen-Bratling<sup>L, E, G</sup>  
Vanilletraum<sup>L</sup>
- Donnerstag** Christi Himmelfahrt
- Freitag** Dinkebaguette<sup>G</sup>  
Tomatensuppe<sup>L</sup>  
Grießschnitten<sup>G, L</sup> mit Zimt und Zucker



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.  
Die Ausnahme von „bio“ diese Woche ist der MSC zertifizierte Fisch und die Erdbeeren aus Forchheim.

Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe.  
Allergene: **G** Gluten, **L** Lactose, **F** Fisch, **E** Ei, **S** Senf, **So** Soja, **Se** Sellerie, **N** Nüsse