



# UNSER WOCHENPLAN

Bestell-Liste für KW 49

02. bis 06. Dezember 2024



Name der Einrichtung SFZ Bad Aibling

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Geröstete Grünkern-Suppe <sup>1,6,9</sup>	Gurken-Salat <sup>5</sup>	Grießklöschen <sup>1,7</sup> -Suppe	Rote-Bete-Salat	Französischer-Salat
<b>Hauptspeise I</b>	Gulasch-Eintopf <sup>3,4</sup> mit Weissbrot <sup>1</sup> X	Ratatouille mit Basmatireis X	Kartoffelsalat mit Nuggets <sup>1</sup> und Ketchup X	Nudeln <sup>1</sup> mit vegie Sahne-Soße-Carbonara Art <sup>1,2</sup> X	Linsen-Eintopf <sup>3,5</sup> r Bauernbrot <sup>1</sup>
<b>Hauptspeise II</b>	Ravioli <sup>1</sup> mit Erbsenfüllung und Tomatensoße <sup>6,9</sup>	Käsespätzle <sup>1,2,7</sup>	Couscous-Gemüse-Auflauf <sup>1,2</sup>	Kartoffel-Blumenkohl Auflauf <sup>2</sup>	Kaiserschmarrn <sup>1,2</sup> , Apfelmuß
<b>Nachspeise</b>	Frisches Obst X	Krapfen <sup>1,2,7</sup> X	Schokopudding <sup>2,9</sup> X	Heidelbeer-Quark <sup>2</sup> X	Frisches Obst
<b>Anzahl Personen</b>					

Enthält: 1= Glutenhaltiges Getreide, 2= Milchprodukte, 3= Sellerie, 4= Soja, 5= Senf, 6= Sesam, 7= Eier, 8= kann Spuren von Erdnüssen enthalten, 9=Lupinen  
 Alle Gerichte / Komponenten, die mit <sup>BIO</sup> gekennzeichnet sind, stammen aus 100% biologischem Anbau.

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006