

Bio-SPEISEPLAN

09.09.2024-13.09.2024

Unsere Gurken
beziehen
wir aus
Kirchweidach



LECKER

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Tomatencremesuppe	Bunter Salat mit Gurke, Karotte, Blattsalat und Sauerrahm-Johannisbeerdressing (7)		
Hauptspeise	Byodo Vollkorn- Hörnchen-Nudeln (1a) mit Frischkäse-Kräuter - Zucchini-Soße (7)	Milchreis mit Kirschkompott & Zimt- Zucker (7)	Rinderragout mit Champignons und Kartoffelrösti (1a,3)	Gemüse-Bohneneintopf mit Karotte, Petersilienwurzel und Brot (1a,1b)	Lachs (4) in Tomatenrahm (7) mit grünen Bohnen(15) und Salzkartoffeln(7)
Nachspeise	Frisches Obst			Byodo Vanillepudding (7)	Frisches Obst

1 Glutenthaltige Getreide, 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Hafer, 1d Gerste; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte, 8a Haselnuss, 8b Mandel, 8c Walnuss, 8d Pistazie 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid & Sulfit > 10 mg /kg; 13 Lupinen; 14 Weichtiere Zusatz (kein Allergen) 15 Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen)

Alle Gerichte werden täglich frisch aus möglichst regionalen, 100% Bio-Zutaten zubereitet und mit unserem E-Auto an die Kitas und Kindergärten geliefert. Alle verwendeten Fische und Fischerzeugnisse stammen aus MSC-zertifiziertem Fischfang.



Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



DE-ÖKO-013

Byodo Naturkost GmbH
Leisederstr. 2
D - 84453 Mühldorf
tel +49(0)8631/3629-0
info@byodo.de
www.byodo.de