Biberkor®
KOCHT inklusiv

09.11.-13.11.

KW 46

Wochentag	Vorspeise	Hauptgang	Dessert
Montag	Frische Salatbar	Spinatknödel mit Tomatensauce und Käse A1,A2,A3	Obst der Saison
Dienstag	Frische Salatbar	Ofengemüse mit Reis dazu Linsen-Hummus	Bananen
Mittwoch	Karottensuppe	Spaghetti Bolognese oder mit Pesto A3	knackige Äpfel
Donnerstag	Frische Salatbar	Backfisch oder Tofu im Sesammantel mit reschen Bratkartoffeln dazu unsere hausgemachte Remouladensauce A9,A1,A3,A2	Fruchtjoghurt A2
Freitag			

Gutes Essen. Gute Zutaten. Jeden Tag. Soweit nicht anders gekennzeichnet, verwenden wir Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.
Daraus kochen wir für euch täglich frisch, lecker und mit viel Liebe – damit's richtig gut schmeckt!

Frische Salatbar: jeden Tag frisch, bunt & abwechslungsreich! Saisonale Blattsalate und knackige Rohkost mit frischen Kräutern, leckeren Toppings wie Nüssen, Kernen oder Croutons und hausgemachten Salatsaucen – mix dir deinen Lieblingssalat einfach selbst!

Entsprechend der EU-weiten Kennzeichnungspflicht laut Lebensmittelverordnung müssen seit dem 13. Dezember 2013 die 14 Hauptallergene für alle Speisen- und Lebensmittel-Erwerber deutlich angezeigt werden. In unseren Lebensmitteln, d.h. auch in unseren täglichen Menüs und den Speisen des Pausenverkaufs können folgende Allergene enthalten sein: A1 Eier; A2 Milch; A3 Glutenhaltige Getreide; A4 Erdnüsse; A5 Nüsse (Schalenfrüchte); A6 Schwefeldioxid und Sulphit; A7 Lupinen; A8 Sesam; A9 Soja; A10 Sellerie; A11 Senf; A12 Fische; A13 Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae); A14 Weichtiere (Mollusken).