













Speiseplan

evas kleine Kantine

Kalenderwoche 29/2022
 Montag, 18.07. bis Freitag, 22.07.2022

Wochentag	Speisen	Ernährungsampel	Allergene und Zusatzstoffe
Montag	Geschlossen wegen Prüfungen		2acig
Dienstag	Fleischkäse (alternativ Putenfleischkäse) aus dem Backofen mit Soße Kartoffelstampf, Rohkostsalat,  Obst		42acig
Mittwoch	Reispfanne ( Reis) mit Gemüse dazu Tomatensugo, Pudding mit  Milch		acgi
Donnerstag	Pasta mit Linsenbolognese  Blattsalat, Obst		cgai
Freitag	Gebackenes Schollenfilet mit grüner Soße  Kartoffeln,  Blattsalat,  Quark mit Obst		adcig



DE-ÖKO-006

Wir wünschen einen guten Appetit!


eva Heidenheim

leben, lernen, arbeiten

Erläuterungen

Die unterstrichenen Gerichte sind Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auf Grund der verschiedenen Essenzubereitungen können Spuren von den unten genannten Allergenen enthalten sein.

Wir verwenden keinen Alkohol!!!

Alternativ Gerichte sind für spezielle Kunden, die nicht alles essen können, diese Gerichte sind nur begrenzt vorhanden, deshalb stehen diese Gerichte nicht zur Auswahl.

Wir bieten grundsätzlich unsere Gerichte mit einem Salat und einem Nachtisch an. Sollte das Gericht aus Schweinefleisch bestehen, wird (für alle separat gemeldeten Essen z.B. für Muslime) selbstverständlich automatisch eine entsprechende Alternative angeboten. Bei Süßspeisen gibt es vorab eine Suppe, jedoch keinen Nachtisch (für alle separat gemeldeten Essen z.B. wegen Laktoseintoleranz wird automatisch eine Alternative angeboten).

Wir verarbeiten in unseren Speisen nur Gemüse und Salate aus der heimischen Anzucht der Gärtnerei Pommerenke in Steinheim und verwenden auch keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.

Allergene und Zusatzstoffe*

- a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m Lupinen
- n Weichtiere

(1) Kalbsfleisch, (2) Geflügelfleisch, (3) Rindfleisch, (4) Schweinefleisch, (5) mit Farbstoff E 120, E 131, E 163, (6) Milcheiweiß, (7) Konservierungsstoff, (8) Antioxidationsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10)Phosphat, (11) Emulgator E471,E472.

Bio Kontrollnummer: DE-BW-006-30069-B

Wir verwenden:

Bio Tomatenmark, Bio geschälte/passierte Tomaten, Bio Speiseöl, Bio Olivenöl, Bio Reis, Bio Pasta, Bio Kartoffeln, **Bio Blattsalate + Bio Obst (wenn mit Bio markiert)**, Bio Linsen, Bio Butter, Bio Gurken, Bio Karotten, Bio Eier
Bio Sahne, Bio Milch, Bio Quark, Bio Joghurt beziehen wir von der Biotal Hofgemeinschaft Eselsburg