

RS-Weichs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 10 06.03. – 10.03.23 Alternativgericht: Penne mit Pesto ⁽¹⁾	Spaghetti alla Carbonara mit Blattsalat und Dressing ^(1,3,7) Müsliriegel ^(1,3)	Fleischpflanzerl mit Karottengemüse und Kartoffelbrei ^(1,3,7) Stück Kuchen ^(1,5,7)	Fisch natur an Zitronensauce mit Kartoffelsalat ⁽⁷⁾ Fruchtjoghurt ⁽⁷⁾	Schupfnudeln mit Speck und Sauerkraut dazu gem. Salat ^(1,7) Frisches Obst	
Woche 11 13.03. – 17.03.23 Alternativgericht: Veg. Nudelauflauf	Schweinebraten mit Soße, Knödel und Blaukraut ^(1,3,7) Schokopudding ⁽⁷⁾	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gem. Salat ^(1,3,7) Frisches Obst	Chili con Carne mit Basmatireis und Karottensalat ⁽¹⁾ Fruchtquark ⁽⁷⁾	Linseneintopf mit Brot ^(1,7) Milchreis mit Fruchtsoße ^(3,7)	
Woche 12 20.03. – 24.03.23 Alternativgericht: Spaghetti mit Tomatensoße	Leberkäs im Ofen gebacken mit Kartoffeln und Rahmspinat ^(7,10) Müsliriegel ^(1,3)	Hackbällchen in Tomaten-Basilikumsauce dazu Basmatireis und Blattsalat ^(1,3) Quarkspeise ^(1,5,7)	Pan. Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce ^(1,3,7) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini mit Käse-Sahnesauce, dazu ital. Salat mit Dressing ^(1,3,7) Vanillepudding ⁽⁷⁾	Gemüselasagne mit gem. Salat u. Dressing Oder Fischfilet natur mit Dillsoße und Salzkartoffel dazu gem. Salat u. Dressing Bay. Creme mit Himbeersoße
Woche 13 27.03. – 31.03.23 Alternativgericht: Käsespätzle	Tiroler Gröstl mit Gurkensalat ^(1,3) Fruchtjoghurt ^(1,5,7)	Spätzle- Gemüseauflauf mit gem. Salat ^(1,3,7) Frisches Obst	1 Stck. Hähnchenkeule mit Tomatensauce, dazu Kroketten und Salat ^(1,3) Müsliriegel ^(1,3)	Grüner Bohneneintopf mit Brot ^(1,7) Schokopudding ⁽⁷⁾	

Allergene, die bereits aus der Speisenbeschreibung hervorgehen, werden nicht separat gekennzeichnet.

Die mit Zahlen markierten Allergene entnehmen Sie bitte dem Beiblatt. Wir behalten uns kurzfristige Änderungen der Speisen vor.

Metzgerei Forche, Industriestr. 17, 85229 Markt Indersdorf 08136/93976 mail@forche.de

Kennzeichnungspflichtige Allergene nach LMIV

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere