



KW 15
Der Sonnenhof

SPEISEPLAN Schul- und Kita-Catering
Zulieferzeitpunkt in die Einrichtung
Adresse

Sonnenhof 1, 70378 Stuttgart
Tel 0711.507 46 20 – Fax 0711.538218
info@dersonnenhof.com
www.dersonnenhof.com



DE-ÖKO-006

	Montag, 09.04.2018	Menge	Dienstag, 10.04.2018	Menge	Mittwoch, 11.04.2018	Menge	Donnerstag, 12.04.2018	Menge	Freitag, 13.04.2018	Menge
Menü 1 3,50 EUR	Königsberger Klopse (Geflügel) ^{A,B} , mit Sauce ^{A,F,G} , Reis und Salat ^{B,G,H}		Erbseintopf ^G mit Putenwienerle und Bauernbrot ^{A,B,F}		Tilapia-Fischfilet ^{A,F,G} mit Salzkartoffeln und Chinakohl		Äpller Käsemakronen ^{A,F,G} mit Salat ^{B,G,H}		Schupfnudelpfanne mit Gemüse ^{A,B,G} und Salat ^{B,G,H}	
Menü 2 vegetarisch 3,50 EUR	Pfannkuchen ^{A,B,F} mit Apfelmus		Sonnenhofnudeln in Broccolisauce ^{A,B,F,G}		Spinat-Dinkel-Plätzchen ^{A,B,F,G} mit Möhren und Kartoffeln		Grießbrei ^{A,F} , mit Kirschen, Zimt & Zucker, Rohkostsalat		Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Salat ^{B,G,H}	
Bio-Menü 4,20 EUR	Bio-Pfannkuchen ^{A,B,F} mit Apfelmus		Bio-Nudeln in Broccolisauce ^{A,B,F,G}		Bio-Spinat-Dinkel-Plätzchen ^{A,B,F,G} mit Möhren und Kartoffeln		Bio-Grießbrei ^{A,F} , mit Kirschen, Zimt & Zucker, Rohkostsalat		Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Salat ^{B,G,H}	
Diät: Menü 2 vegetarisch 3,50 EUR	Ohne Gluten Ohne Laktose Ohne Hülsenfrüchte		Ohne Gluten Ohne Laktose Ohne Hülsenfrüchte		Ohne Gluten Ohne Laktose Ohne Hülsenfrüchte		Ohne Gluten Ohne Laktose Ohne Hülsenfrüchte		Ohne Gluten Ohne Laktose Ohne Hülsenfrüchte	
Nach-tisch 1 EUR	Vanillepudding ^F		Frisches Obst		Bananenquark ^F		Frisches Obst		Marmorkuchen ^{A,B,E,F}	
Obst 10 EUR	5kg-Obstkorb		5kg-Obstkorb		5kg-Obstkorb		5kg-Obstkorb		5kg-Obstkorb	
Bemerkungen										

Wir benötigen für diese Woche kein Essen, dann bitte ankreuzen ☐

Name / Unterschrift: _____

Wir benötigen Ihre Bestellung bis spätestens dienstags um 15 Uhr!

Vorgeschriebene gesetzliche Anmerkung: Zusätze: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin. Deklaration Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Emmer, A8 Einkorn, A9 Grünkern), B Eier (B1 Flüssig, B2 Lecithin, B3 (Ov)-Albumin, B4 Mayonnaise, B5 Panade, B6 Dressing), C Erdnüsse (C1 Erdnussöl, C2 Erdnussbutter, C3 Gebäck, C4 Schokolade), D Soja (D1 Miso, D2 Sojaöl), E Schalenfrüchte (E1 Mandeln, E2 Haselnüsse, E3 Walnüsse, E4 Kaschunüsse, E5 Pecanüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, E9 Kuchen, E10 Schokolade, E11 Pesto), F Milch (F1 Butter, F2 Käse, F3 Laktose, F4 Molkenprotein, F5 Gebäck, F6 Wurst, F7 Soßen, F8 Kroketten), G Sellerie (G1 Bleichsellerie, G2 Knollen- und Staudensellerie), H Senf (H1 Senf, H2 Tahin, H3 Gomasio, H4 Falafel, H5 Marinaden), I Lupinen, J Krebstiere (J1 Krebs, J2 Shrimps, J3 Garnelen), K Fisch (K1 alle Fischarten, K2 Fischextrakten, K3 Würzpasten, K4 Soßen), L Weichtiere (L1 Schnecken, L2 Tintenfisch, L3 Austern), M Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) (M1 Trockenfrüchte, M2 Dunstapfelstücke, M3 Wein, M4 Essig)

Änderungen vorbehalten!