



**Für mehr Bio
in der Profiküche**
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



**Einrichtungsverband
Steinhöring**

Folgt uns auf Instagram:
speisekammer_ebersberg

Wir verwenden zur Herstellung
unserer Speisen Bio-Zutaten;
Ausnahmen sind explizit als
solche gekennzeichnet.
DE-ÖKO-006

SPEISEPLAN

Öffnungszeiten:
Mo, Mi, Do 6.45 - 17 Uhr
Di 6.45 - 16 Uhr
Fr 6.45 - 15 Uhr

Telefon 08092 247 86 50
speisekammer@kjf-muenchen.de
www.speisekammer-ebersberg.de

Bahnhofsplatz 2, 85560 Ebersberg

Wochenkarte KW 18 vom 29.04 bis 03.05.2024

Bitte beachten Sie auch die Tagesangebote an der Tafel.

Montag	Kichererbsen-Süßkartoffel-Mango-Curry	(C,A,I,J)	7,50 €
	Knödelgröstl mit Ei dazu Salat	(A,G,CI,J)	7,50 €
Dienstag	Süßkartoffel-Auberginen-Gratin mit Salat	(C,G,I,J,K)	7,50 €
	Gemüsebratling mit Dip und Salat	(A,G,C,I,J,)	7,50 €
Mittwoch	Feiertag, geschlossen		
Donnerstag	Gulasch vom Fendsbacher Ochs dazu Nudeln	(A,E,I,C,G)	12,50 €
	Kaspressknödel dazu Salat	(C,G,A,I,J,)	7,50 €
Freitag	Gewürz-Saibling mit Gemüse dazu Kräuteröl	(A,G,D,I,J)	12,50 €
	Pasta mit Oliven-Feta-Soße u. gerösteten Sonnenblumen	(A,G,I,J,K)	7,50 €

Änderungen im Speiseplan vorbehalten

**Alle Gerichte zum Mitnehmen, gerne auch in mitgebrachten
Behältnissen oder über unser Mehrweg-Pfandsystem REBOWL!**



Erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeiter*innen nach Gerichten für eine vegane Ernährung.

Das Team der Speisekammer wünscht guten Appetit!

Allergene nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere
C = Eier	D = Fische
E = Erdnüsse	F = Soja
G = Milch	H = Schalenfrüchte
I = Sellerie	J = Senf
K = Sesam	L = Schwefeldioxid, Sulfide
M = Lupinen	N = Weichtiere

*Fisch aus Wildfang oder MSC.

In unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten werden auch andere als die gekennzeichneten Allergene verarbeitet. Trotz sorgfältigem Umgang können wir daher nicht vollständig ausschließen, dass Spuren von nicht deklarierten Allergenen unbeabsichtigt in unsere Produkte gelangen.



Wir sind Partner