



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

Bahnhofplatz 2, 85560 Ebersberg

Wochenkarte KW 39 vom 25.09 bis 29.09.2023

Bitte beachten Sie auch die Tagesangebote an der Tafel.

Montag	Gnocchi in Salbei-Tomatensoße	(C,A,I,J)	7,20 €
	Shakshuka mit Ei dazu Brot	(A,G,I,J)	8,20 €
Dienstag	Chili sin Carne dazu Brot	(C,G,I,J,K,A)	7,20 €
	Gemüse-Pilz-Quinoa-Pfanne	(A,G,C,I,J,)	7,20 €
Mittwoch	Kürbis-Bolognese mit Nudeln	(A,G,I,J,)	7,20 €
	Galette mit Pilz-Frischkäsefüllung mit Salat	(A,G,I,J,C)	7,20 €
Donnerstag	Lasagne al forno	(A,E,I,C,G)	9,20 €
	Panierter Sellerie mit Dip	(G,A,I,J,)	7,20 €
Freitag	Fisch auf Kokossoße dazu Gemüse	(I,J,K,D)	10,20 €
	Gemüse-Kartoffel-Pfanne dazu Salat	(A,I,J,C,G)	7,20 €

Änderungen im Speiseplan

**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