




Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Klare Hühnersuppe	i	Salzkartoffeln		Nudeln	d1	Reis		Gefüllte Kartoffeltaschen	d1, g1, g2
Kleine Spaghetti	d1	Fischstäbchen	c, d1	Bolognese mit Bio-Rindfleisch 	i	Geschnetzeltes (V) in heller Tomatensoße	d1, d4, g1, g2, i, k	Kräuterquark	g1, g2
Brötchen	d, l, k	Spinat	g1, g2, i, k	Geriebener Gouda	g1, g2	Gebratener Mais		Bulgursalat	d1, 3
		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 8	Rohkost				Windbeutel	d1, g1, g2
		Obst		Obst					


vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Klare Gemüsesuppe	i	Salzkartoffeln		Nudeln	d1				
Kleine Spaghetti	d1	Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2	Linsenbolognese	i				
Brötchen	d, l, k	Spinat	g1, g2, i, k	Geriebener Gouda	g1, g2				
		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 8	Rohkost					
		Obst		Obst					

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmitteln, 9) gewachst

allergene Stoffe: a) Eier, b) Erdnuss, c) Fisch, d) glutenhaltiges Getreide (d1 Weizen, d2 Roggen, d3 Dinkel, d4 Hafer, d5 Gerste, d6 Khorasan-Weizen), e) Krebstiere, f) Lupine, g) Milch (g1 Milcheiweiß, g2 Milchzucker), h) Senf, i) Sellerie, k) Sojabohnen, l) Sesamsamen, m) Weichtiere, n) Schalenfrüchte (n1 Mandeln, n2 Haselnuss, n3 Walnuss, n4 Pistazie, n5 Cashew, n6 Pecannuss, n7 Paranuss, n8 Macadamia, n9 Queenslandnuss), o) Schwefeldioxid&Sulphite

 **Vollkorn:** dieses Produkt enthält einen Vollkornanteil von 100%

 **Zucker- und Fettreduziert:** dieses Produkt entspricht den Empfehlungen der DGE (=Deutsche Gesellschaft für Ernährung), d.h. max. 6% zugesetzter Zucker, keine Süßstoffe und nur 1,5% Fett

 = **DE-ÖKO-013:** verwendete Bio-Zutaten kennzeichnen wir mit diesem Siegel

Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden
- Änderungen vorbehalten -