

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spätzle	a, d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Bauerneintopf mit Bio-Hackfleisch (vom Rind) 	g1, g2, i, k
Köttbullar		 Bio-Linsenbällchen	d1, d4	Tomatensoße	i	Fisch-Nuggets	c, d1	Brötchen	d, l, k
Helle Soße	d1, g1, g2, i, k	Paprika-Joghurt-Dip	g1, g2	Geriebener Gouda	g1, g2	Spinat	g1, g2, i, k	 Bio-Milchreis 	g1, g2
Apfelrotkohl	8	Rohkost		Gurkensalat mit Joghurdressing	g1, g2	Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 8	Zimtucker	
		Obst		Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spätzle	a, d1					Salzkartoffeln		Bauerneintopf mit vegetarischem Hackfleisch	d5, g1, g2, i, k
Hackbällchen (V)	a, d1, k					Ofengemüse		Brötchen	d, l, k
Helle Soße	d1, g1, g2, i, k					Spinat	g1, g2, i, k	 Bio-Milchreis 	
Apfelrotkohl	8					Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 8	Zimtucker	

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, j) 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 -