





Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Reis		Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Cannelloni mit Hackfleisch in heller Tomatensoße	d1, g1, g2, i, k	Gefüllte Kartoffeltaschen	d1, g1, g2
Hühnerfrikassee	d1, g1, g2, i, k	Vegetarische Bolognese	d5, i, k	Panierter Fisch (Seelachs)	c, d1, g1, g2, h	Rohkost		Kräuterquark	g1, g2
Erbsen		Geriebener Gouda	g1, g2	Spinat	g1, g2, i, k			Bunter Salat	
		Gurke-Mais-Salat		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 8			Mini-Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
				Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Reis				Salzkartoffeln		Vegetarische Cannelloni in heller Tomatensoße	d1, g1, g2, i, k		
Ratatouille	i			Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2	Rohkost			
Erbsen				Spinat	g1, g2, i, k				
				Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 8				
				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 -