

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Reis		Süßkartoffelcremesuppe	g1, g2, i, k	Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Helle Schinkensoße (Geflügel)	d1, g1, g2, i, k, 2, 3, 7	Bio-Omelette	a, g1, g2	Cevapcici (Geflügel)	a, d1, i, h	Brötchen	d, l, k	Apfelmus	
Erbsen		Bunter Salat		Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Erbeerjoghurt	g1, g2	Zimtzucker	
		Obst		Heller Krautsalat	g1, g2, 3			Obst	
				Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1			Reis					
Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k			Ofengemüse					
Erbsen				Quark-Gurken-Dip	g1, g2				
				Heller Krautsalat	g1, g2, 3				
				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

(V): dieses Gericht ist vegetarisch

(Vn): dieses Gericht ist vegan

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 -