

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Reis		Gnocchi in heller Soße	a, d1, g1, g2, i, k	Salzkartoffeln		Cannelloni mit Hackfleisch in heller Tomatensoße	d1, g1, g2, i, k	Gefüllte Kartoffeltaschen	d1, g1, g2
Hähnchenschnitzel	a, d1	Brokkoli		Fisch-Nuggets	c, d1	Grüner Salat		Kräuterquark	g1, g2
Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k	Obst		Spinat	g1, g2, i, k	Cocktaildressing	a, h, 8	Bunter Salat mit Quinoa	
Möhren				Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8			Bio-Schokopudding	g1, g2
				Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Reis				Salzkartoffeln		Vegetarische Cannelloni in heller Tomatensoße	d1, g1, g2, i, k		
Vegetarisches Schnitzel	a, d1, d4, g1, g2			Karotten-Kürbiskern-Rösti	a, d1, i	Grüner Salat			
Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k			Spinat	g1, g2, i, k	Cocktaildressing	a, h, 8		
Möhren				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 -