

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spätzle	a, d1	Linsensuppe	i	Salzkartoffeln		Nudeln	d1	Kartoffeltaschen	d1, g1, g2
Köttbullar (Geflügel)		Fladenbrot	d1, d5, l	Fisch-Nuggets (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1	Bolognese mit Bio-Rindfleisch	i	Kräuterquark	g1, g2
Helle Soße	d1, g1, g2, i, k	Obst		Spinat	g1, g2, i, k	Geriebener Gouda	g1, g2	Bulgursalat	d1, 3
Möhren				Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8	Rohkostsalat		Mini-Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
				Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spätzle	a, d1			Salzkartoffeln		Nudeln	d1		
Köttbullar (V)	a			Fischstäbchen (Vn)	d1	Bolognese mit vegetarischem Hackfleisch	d5, i, k		
Helle Soße	d1, g1, g2, i, k			Spinat	g1, g2, i, k	Geriebener Gouda	g1, g2		
Möhren				Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8	Rohkostsalat			
				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 -