

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Reis		Kartoffelcremesuppe	g1, g2, i, k	Nudeln	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Ravioli mit Tomatenfüllung	d1
Hähnchenschnitzel	a, d1	Laugenstange	d1	Grünes Pesto mit Mandeln	g1, n1	Hausgemachte Frikadelle mit Bio-Rindfleisch 	a, d1, h	Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k
Helle Paprikasoße	d1, g1, g2, i, k	Obst		Tomatensalat	o, 1	Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k	Rohkost	
Gebratener Mais				Obst				Stracciatellacreme	g1, g2, k

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Reis						Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2		
Schnitzel (V)	a, d1, d4, g1, g2					Hausgemachter Gemüsebratling mit Bio-Ei und Quark 	a, d1, d4, g1, g2, 1		
Helle Paprikasoße	d1, g1, g2, i, k					Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k		
Gebratener Mais									

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 -