

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Tomatencremesuppe	g1, g2, i, k	Salzkartoffeln		Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Helle Schinkensoße (Geflügel)	d1, g1, g2, i, k, 2, 3, 7	Falafeltaler	d1	Hackfleischbällchen (Rindfleisch)	a, d1, g1, g2, h	Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1	Apfelmus	
Erbsen		Paprika-Joghurt-Dip	g1, g2	Fladenbrot	d1, d5, l	Spinat	g1, g2, i, k	Zimtucker	
		Gurkensalat		Obst		Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8		
		Obst				Windbeutel	d1, g1, g2		

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1			Tomatencremesuppe	g1, g2, i, k	Salzkartoffeln			
Helle Soße	d1, g1, g2, i, k			Hackbällchen (V)	a, d1, k	Bio-Omelette	a, g1, g2		
Erbsen				Fladenbrot	d1, d5, l	Spinat	g1, g2, i, k		
				Obst		Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8		
						Windbeutel	d1, g1, g2		

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 -