

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spätzle	a, d1	Salzkartoffeln		Nudeln	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Hähnchengeschnetzeltes in heller Tomatensoße	g1, g2, i, k	Fisch-Nuggets	c, d1	Vegetarische Bolognese	d5, i, k	Hausgemachte Frikadelle mit Bio-Rindfleisch	a, d1, h	Hausgemachtes Apfelmus (ohne Zuckerzusatz)	
Möhren		Erbsen		Geriebener Gouda	g1, g2	Grüner Salat		Zimtucker	
		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8	Gurkensalat		Cocktaildressing	a, h, 8		
		Obst		Obst		Bio-Schokopudding	g1, g2		

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spätzle	a, d1	Salzkartoffeln		Obst		Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2		
Geschnetzeltes (V) in heller Tomatensoße	d1, d4, g1, g2, i, k	Gebackenes Gemüse				Falafeltaler	d1		
Möhren		Erbsen				Grüner Salat			
		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8			Cocktaildressing	a, h, 8		
		Obst				Bio-Schokopudding	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, j) Sojabohnen, l) Sesamsamen, m) Weichtiere, n) Schalenfrüchte (n1 Mandeln, n2 Haselnuss, n3 Walnuss, n4 Pistazie, n5 Cashew, n6 Pecanuss, n7 Paranus, 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 -