







Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Nudeln	d1	Kürbiscremesuppe	g1, g2, i, k	 Reis		Gefüllte Kartoffeltaschen	d1, g1, g2
Hausgemachte Frikadelle mit Bio-Rindfleisch 	a, d1, h	Tomatensoße	i	Laugenstange	d1	Hühnerfrikassee	d1, g1, g2, i, k	Kräuterquark	g1, g2
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k	Geriebener Gouda	g1, g2	Obst		Erbsen		Bunter Salat mit Quinoa	
		Gurke-Mais-Salat						Stracciatellacreme	g1, g2, k
		Obst							


vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Obst		Obst		 Reis			
Hausgemachter Gemüsebratling mit Bio-Ei und Quark 	d1, g1, g2, i, a					Vegetarisches Frikassee	g1, g2, i, k		
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k					Erbsen			

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 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 -