

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Reis		Klare Hühnersuppe	i	Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Vegetarische Cannelloni in heller Tomatensoße	d1, g1, g2, i, k	Gefüllte Kartoffeltaschen	d1, g1, g2
Hähnchenschnitzel	a, d1	Kleine Spaghetti	d1	Panierter Fisch (Seelachs)	c, d1, g1, g2, h	Rohkost		Kräuterquark	g1, g2
Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k	Brötchen	d, l, k	Möhren				Bunter Salat mit Quinoa	
Gebratener Mais		Obst		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8			Mini-Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
				Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Reis		Klare Gemüsesuppe	i	Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2				
Vegetarisches Schnitzel	a, d1, d4, g1, g2	Kleine Spaghetti	d1	Falafeltaler	d1				
Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k	Brötchen	d, l, k	Möhren					
Gebratener Mais		Obst		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8				
				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

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 -