

#### Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Hot Dog-Brötchen	d1	Kein Essen	
Hausgemachte Frikadelle mit Bio-Rindfleisch	a, d1, h	Vegetarische Bolognese	d5, i, k	Fischstäbchen	c, d1	Wiener Würstchen (Geflügel)	2, 3, 7		
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k	Geriebener Gouda	g1, g2	Spinat	g1, g2, i, k	Kartoffelecken	d1		
		Gurkensalat		Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8	Ketchup	8		
		Obst		Obst		Berliner	a, d1, g1, g2		

#### vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2			Salzkartoffeln		Kaiserbrötchen	d1		
Vegetarisches Schnitzel	a, d1, d4, g1, g2			Bio-Omelette	a	Vegetarisches Schnitzel	a, d1, d4, g1, g2		
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k			Spinat	g1, g2, i, k	Kartoffelecken	d1		
				Hausgemachte Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 8	Ketchup	8		
				Obst		Berliner	a, 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, 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 -