



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Nudeln	d1	Feiertag		Reis		Kartoffelcremesuppe	g1, g2, i, k
Hausgemachte Frikadelle (Bio-Rindfleisch)	a, d1, h	Tomatensoße	i			Hähnchengyros	g1, g2, k	Brötchen	d, l, k
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k	Geriebener Gouda	g1, g2			Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Milchreis im Becher	g1, g2
Obst		Rohkost				Möhrensalat			
		Eis	d1, g1, g2, k, l			Obst			

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2					Reis			
Hausgemachter Gemüsebratling	a, d1, d4, i					Gyros (V)			
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k					Quark-Gurken-Dip	g1, g2		
Obst						Möhrensalat			
						Obst			

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Phosphat, 5) mit Süßungsmitteln

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 Gericht entspricht den Empfehlungen der DGE (=Deutsche Gesellschaft für Ernährung), d.h. max. 6% zugesetzter Zucker, keine Süßstoffe und nur 1,5% Fett

Vollkornanteil: dieses Gericht enthält einen Vollkornanteil von mind. 25%.

DE-ÖKO-013: verwendete Bio-Zutaten kennzeichnen wir mit diesem Siegel