



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2	Kartoffelecken		Nudeln	d1	Bulgur	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2
Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k	Hähnchenschenkel		Grünes Pesto mit Hartkäse und Mandeln (TL)	a, g1, g2, n1	Kleines Lachsfilet (MSC-zertifiziert)	c	Bio-Cevapcici (Bio-Geflügelfleisch) 	
Erbsen		Dip mit Sour Cream	g1, g2	Tomatensalat		Helle Tomatensoße		Tomaten-Dip 	3
Gerösteter Sesam	l	Rohkost		Obst		Gurkensalat		Rohkost	
Obst		Erdbeerjoghurt	g1, g2			Obst		Mini-Pfannkuchen	a, d1, g1, g2

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Kartoffelecken				Bulgur	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2
		Nuggets (Weizen- und Erbsenprotein)	d1			Falafel (Kichererbsen)	l	 Bio-Omelette	a, g1, g2
		Dip mit Sour Cream	g1, g2			Helle Tomatensoße		Tomaten-Dip 	3
		Rohkost				Gurkensalat		Rohkost	
		Erdbeerjoghurt	g1, g2			Obst		Mini-Pfannkuchen	a, d1, g1, g2

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Phosphat, 5) mit Süßungsmitteln, 6) mit Geschmacksverstärker

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

(TL): im Herstellungsprozess wird u.a. tierisches Lab eingesetzt

 **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