



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Couscous	d1	Kartoffeltaschen	g1, g2	Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Lasagne (Bio-Rindfleisch) 	d1, g1, g2, k
Hackbällchen (Erbsenprotein)		Kräuterquark	g1, g2	Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k	Panierter Fisch (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1, h	Rohkost	
Paprikasoße		Salat mit Hirtenkäse	g1, g2	Möhren		Spinat		Obst	
Kidneybohnen		Stracciatellacreme	g1, g2, k	Gerösteter Sesam	l	Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5		
Obst				Obst		Windbeutel	a, d1, g1, g2		

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
						Salzkartoffeln		Lasagne (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein) 	d1
						Bio-Ei 	a	Rohkost	
						Spinat		Obst	
						Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5		
						Windbeutel	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