







Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Reis Frikassee (Sojaprotein) Erbsen Obst	d1, k	Nudeln Tomatensoße Geriebener Gouda Gurke-Paprika Salat  Bio-Schokopudding 	d1 g1 g1, g2	Kartoffelecken Hähnchengyros Quark-Gurken-Dip Heller Krautsalat Obst	 g1, g2, k g1, g2 g1, g2	Klare Hühnersuppe Buchstabennudeln Weizenbrötchen Erdbeerjoghurt	 a, d1 d1 g1, g2	Kaiserschmarrn  Bio-Apfelmus Zimtucker Obst	a, d1, g1, g2 3

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
				Kartoffelecken Nuggets (Weizen- und Erbsenprotein) Quark-Gurken-Dip Heller Krautsalat Obst	 d1 g1, g2 g1, g2	Klare Gemüsesuppe Buchstabennudeln Weizenbrötchen Erdbeerjoghurt	 a, d1 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