



Speiseplan

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FRIDAY					
 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 Zimtzucker Obst	a, d1, g1, g2 3

vegetarische Variante

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FRIDAY			
		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 Lard 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