






Speiseplan

MONTAG		Dienstag		MITTWOCH		DONNERSTAG		Freitag	
Ravioli mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2	Salzkartoffeln		Couscous	d1	Nudeln	d1	Kürbissuppe	i
Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k	Kleines Lachsfilet (MSC-zertifiziert)	c	Hähnchengyros	g1, g2, k	Linsoße		Fladenbrot	d1, l
Erbsen		Spinat		Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2	Kleiner Nikolaus	g1, g2, k
Obst		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Heller Krautsalat	g1, g2	Rohkost			
		Stracciatellacreme	g1, g2, k	Obst		Obst			

vegetarische Variante

MONTAG		Dienstag		MITTWOCH		DONNERSTAG		Freitag	
		Salzkartoffeln		Couscous	d1				
		Bio-Ei 	a	Gyros (Erbsen-, Soja- und Sonnenblumenprotein)	k				
		Spinat		Quark-Gurken-Dip	g1, g2				
		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Heller Krautsalat	g1, g2				
		Stracciatellacreme	g1, g2, k	Obst					

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