



Speiseplan

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|--|--|
| ۞ Reis Hackbällchen (Erbesenprotein) Paprikasoße Gebratener Mais Obst | Klare Hühnersuppe Sternchennudeln Weizenbrötchen ۞ Bio-Schokopudding ۞ | Kartoffelgratin Brokkoli Grüner Salat Pinkes Joghurtdressing mit Rote-Beete-Saft Obst | a, g1, g2 Rindergeschnetzeltes (Bio-Rindfleisch) ۞ Apfelrotkohl Butterspekulatius | d1 h d1, g1, g2 Pfannkuchen Bio-Apfelmus Zimtzucker Obst |
| | | | | a, d1, g1, g2 3 |

vegetarische Variante

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--------|---|-----------------------|---|---------------------------------------|
| | Klare Gemüsesuppe Sternchennudeln Weizenbrötchen ۞ Bio-Schokopudding ۞ | a, d1 d1 g1, g2 | Nudeln Geschnetzeltes in heller Tomatensoße (Weizenprotein und Milch) Apfelrotkohl Butterspekulatius | d1 a, d1, d4, g1, g2 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