









Speiseplan

MONTAG		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
 Reis Hackbällchen (Erbsenprotein) Paprikasoße Gebratener Mais Obst		Klare Hühnersuppe Sternchennudeln Weizenbrötchen  Bio-Schokopudding 	 a, d1 d1 g1, g2	Kartoffelgratin Brokkoli Grüner Salat Pinkes Joghurtdressing mit Rote- Beete-Saft Obst	a, g1, g2 g1, g2	Nudeln Rindergeschnetzeltes (Bio-Rindfleisch)  Apfelrotkohl Butterspekulatius	d1 h d1, g1, g2	Pfannkuchen  Bio-Apfelmus Zimtucker 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 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