






Speiseplan

MONTAG		DIENTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1	Kartoffeltaschen	g1, g2	Bulgur	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Gemüsesuppe	i
Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k	Kräuterquark	g1, g2	Geschnetzeltes in heller Tomatensoße (Weizenprotein und Milch)	a, d1, d4, g1, g2	Hähnchenschnitzel	a, d1	Laugenbrezel	d1, d5, g1, g2, l
Lachswürfel (Wildlachs, MSC-zertifiziert)	c	Salat mit Hirtenkäse	g1, g2	Gurke-Mais-Salat		Joghurt-Dip	g1, g2	Mini-Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Erbsen		 Bio-Schokopudding	g1, g2	Obst		Rohkost			
Obst						Obst			

vegetarische Variante

MONTAG		DIENTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1					Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2		
Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k					Schnitzel (Weizenprotein und Milch)	a, d1, d4, g1, g2		
Erbsen						Joghurt-Dip	g1, g2		
Obst						Rohkost			
						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