



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Reis		Kartoffelgratin	a, g1, g2	Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Linsensuppe	i
Hackbällchen (Erbsenprotein)		Brokkoli		Bolognese (Bio-Rindfleisch) 		Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1	Brotscheibe (6-Korn-Brot)	d1-d6
Paprikasoße		Grüner Salat		Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2	Spinat		Friskäse	g1, g2
Kidneybohnen		Pinkes Joghurt dressing mit Rote-Beete-Saft	g1, g2	Rohkostsalat		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Erdbeerjoghurt	g1, g2
Obst		Stracciatellacreme	g1, g2, k	Obst		Obst			

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
				Nudeln	d1	Salzkartoffeln			
				Bolognese (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein)		Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2		
				Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2	Spinat			
				Rohkostsalat		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5		
				Obst		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 Pecanuss, n7 Paranuss, n8 Macadamia, n9 Queenlandnuss), 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