









## Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Bio-Reis  Frikassee (Sojaprotein) Erbsen Obst	d1, k	Kleine Kartoffeln Fischnuggets (Seelachs, MSC-zertifiziert) Dip mit Joghurt und Dill Gurkensalat Grießpudding	c, d1, g1, g2 g1, g2 d1, g1, g2	Grüne Tortellini mit Käsefüllung Tomatensoße Salat mit Hirtenkäse Obst	a, d1, g1, g2 g1, g2	Kartoffelpüree mit Bio-Milch  Frikadelle (Bio-Rindfleisch)  Blumenkohl in Soße Obst	g1, g2 a, d1, h g1, g2	Nudeln Grünes Pesto mit Hartkäse und Mandeln (TL) Tomatensalat Windbeutel	d1 a, g1, g2, n1 a, d1, g1, g2

## vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Kleine Kartoffeln Bio-Ei  Dip mit Joghurt und Dill Gurkensalat Grießpudding	a g1, g2 d1, g1, g2			Kartoffelpüree mit Bio-Milch  Frikadelle (Erbsenprotein) Blumenkohl in Soße Obst	g1, g2 h 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