



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Bio-Reis  Frikassee (Sojaprotein) Erbsen Obstkiste	d1, k	Kleine Kartoffeln Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert) Joghurt-Dip Gurkensalat Gemischtes Obst	c, d1 g1, g2	Grüne Tortellini mit Käsefüllung Tomatensoße Rohkost Gemischtes Obst	a, d1, g1, g2	Kartoffelpüree mit Bio-Milch  Hähnchenschnitzel Blumenkohl in Soße Tomaten-Dip  Obstkiste	g1, g2 a, d1 g1, g2 3	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 Gemüse-Nuggets Joghurt-Dip Gurkensalat Gemischtes Obst	d1, d5, g1, g2 g1, g2			Kartoffelpüree mit Bio-Milch  Schnitzel (Weizenprotein und Milch) Blumenkohl in Soße Tomaten-Dip  Obstkiste	g1, g2 a, d1, d4, g1, g2 g1, g2 3		

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. 90%.

 = **DE-ÖKO-013:** verwendete Bio-Zutaten kennzeichnen wir mit diesem Siegel