



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2	Couscous	d1	Salzkartoffeln		Knöpfle-Nudeln mit Käse (TL)	a, d1, g1, g2, k	Kartoffelsuppe	i
Helle Tomatensoße		Hähnchengyros	g1, g2, k	Kleines Lachsfilet (MSC-zertifiziert)	c	Röstzwiebeln	d1	Laugenbrezel	d1, d5, g1, g2, l
Gebratener Bio-Mais 		Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Spinat		Rohkost		 Bio-Milchreis 	g1, g2
Obstkiste		Heller Krautsalat	g1, g2	Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Obstkiste		Zimtzucker	
		Gemischtes Obst		Gemischtes Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Couscous	d1	Salzkartoffeln					
		Ratatouille		 Bio-Omelette	a, g1, g2				
		Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Spinat					
		Heller Krautsalat	g1, g2	Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5				
		Gemischtes Obst		Gemischtes 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. 90%.



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