



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Bio-Reis		Bio-Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung	d1, g1, g2	Süßkartoffelsuppe	i
Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k	Fischnuggets (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1, g1, g2	Chili con Carne (Bio-Rindfleisch)		Linsensoße (Bio-Linsen)		Brotscheibe (6-Korn-Brot)	d1-d6
Erbsen		Spinat		Rohkost		Grüner Salat		Friskkäse	g1, g2
Obstkiste		Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 5	Gemischtes Obst		Joghurt dressing	g1, g2	Obst	
		Gemischtes Obst				Obstkiste			

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Salzkartoffeln		Bio-Reis					
		Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2	Chili sin Carne (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein)					
		Spinat		Rohkost					
		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 Pecanuss, 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