











## Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Nudeln	d1	 Bio-Bulgur (Vollkorn) 	d1	Ravioli mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2	Feiertag	
Hähnchenschnitzel	a, d1	Linsoße (Bio-Linsen) 		Mini-Falafel (Kichererbsen)	l	Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k		
Tomaten-Dip 	3	Gebratener Bio-Mais 		Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Rohkost			
Bunter Salat		Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2	Gurkensalat		Eis am Stiel (Schoko)	g1, g2, n1		
Obstkiste		Gemischtes Obst		Gemischtes Obst					


## vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2								
Schnitzel (Weizenprotein und Milch)	a, d1, d4, g1, g2								
Tomaten-Dip 	3								
Bunter Salat									
Obstkiste									


**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