








## Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bio-Reis 		Kleine Kartoffeln		Nudeln	d1	Kartoffelsuppe	i	Lasagne (Bio-Rindfleisch) 	d1, g1, g2, k
Frikassee (Sojaprotein)	d1, k	Fischnuggets (Seelachs, MSC-zertifiziert)	a, c, d1, g1, g2	Ricotta-Tomaten-Pesto	a, g1, g2	Brottscheibe (6-Korn-Brot)	d1-d6	Gurkensalat mit Joghurtdressing	g1, g2
Erbsen		Spinat		Rohkost		Friskäse	g1, g2	Kakaokeks	a, d1, g1, g2
Obstkiste		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Gemischtes Obst		Obstkiste			
		Gemischtes Obst							


## vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Kleine Kartoffeln						Lasagne (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein) 	d1
		Blumenkohlbratling mit Sesamkruste	a, d1, d4, g1, g2, l					Gurkensalat mit Joghurtdressing	g1, g2
		Spinat						Kakaokeks	a, d1, g1, g2
		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5						
		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