







Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bio-Reis 		Salzkartoffeln		Nudeln	d1	Feiertag		Grüne Tortellini mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2
Frikassee (Sojaprotein)	d1, k	Panierter Fisch (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1, h	Bolognese (Bio-Rindfleisch) 		Obstkiste		Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k
Erbsen		Spinat		Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2			Rohkostmöhren	
Obstkiste		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Gurkensalat				Eis am Stiel (Frucht)	g1, g2
		Gemischtes Obst		Gemischtes Obst					


vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Salzkartoffeln		Nudeln	d1				
		Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2	Bolognese (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein) 					
		Spinat		Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2				
		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Gurkensalat					
		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