



Speiseplan

MONTAG		DIENTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bio-Reis		Kartoffeltaschen	g1, g2	Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Grüne Tortellini mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2
Frikassee (Sojaprotein)	d1, k	Kräuterquark	g1, g2	Bolognese (Bio-Rindfleisch)		Fischsticks (Seelachsfilet, MSC-zertifiziert)	c, d1	Helle Tomatensoße	
Erbsen		Salat mit Hirtenkäse	g1, g2	Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2	Gurkensalat mit Joghurtdressing	g1, g2	Rohkostmöhren	
Obstkiste		Gemischtes Obst		Rohkost		Obstkiste		Windbeutel	a, d1, g1, g2
				Gemischtes Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
				Nudeln	d1	Salzkartoffeln			
				Bolognese (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein)		Hirsebratling	f		
				Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2	Gurkensalat mit Joghurtdressing	g1, g2		
				Rohkost		Obstkiste			
				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