



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spätzle	d1	Kleine Kartoffeln		Bio-Nudeln	d1	Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k	Frikadelle (Bio-Rindfleisch)	a, d1, h	Tomatensoße		Hähnchenschnitzel	a, d1	Bio-Apfelmus	
Gebratener Bio-Mais		Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Geriebener Gouda	g1	Blumenkohl in Soße	g1, g2	Zimtucker	
Obstkiste		Rohkostsalat		Gurkensalat		Tomaten-Dip	3	Obstkiste	
		Gemischtes Obst		Gemischtes Obst		Grießpudding	d1, g1, g2		
		Eiswagen							

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Kleine Kartoffeln				Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2		
		Blumenkohlbratling mit Sesamkruste	a, d1, d4, g1, g2, l			Schnitzel (Weizenprotein und Milch)	a, d1, d4, g1, g2		
		Quark-Gurken-Dip	g1, g2			Blumenkohl in Soße	g1, g2		
		Rohkostsalat				Tomaten-Dip	3		
		Gemischtes Obst	d1, g1, g2			Grießpudding	d1, g1, g2		
		Eiswagen							

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