



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Bio-Reis  Geschnetzeltes in heller Tomatensoße (Weizenprotein und Milch) Rohkostmöhren Obstkiste	a, d1, d4, g1, g2	Salzkartoffeln Lachsfilet in Cornflakespanade (Wildlachs, MSC-zertifiziert) Spinat Remoulade mit Bio-Ei  Gemischtes Obst	c a, h, 5	Nudeln Ricotta-Tomaten-Pesto Kirschtomate Mozzarellakugel Gemischtes Obst	d1 a, g1, g2 g1, g2	Reibekuchen Kräuterquark Rohkost Obstkiste	a, d1 g1, g2	Lasagne (Bio-Rindfleisch)  Gurke-Mais-Salat Butterkeks	d1, g1, g2, k a, d1, g1, g2

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Salzkartoffeln  Bio-Omelette Spinat Remoulade mit Bio-Ei  Gemischtes Obst	a, g1, g2 a, h, 5					Lasagne (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein)  Gurke-Mais-Salat Butterkeks	d1 a, d1, g1, g2

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 Milchezucker), 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