



Speiseplan

MONTAG		Dienstag		MITTWOCH		DONNERSTAG		Freitag	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Bio-Linsenbällchen	d1, d4	Bio-Reis		Gyoza mit Gemüsefüllung	d1, k, l	Kleine Kartoffeln	
Pie mit Hackfleischfüllung (Bio-Hackfleisch)	d1, g1, g2, k	Pita-Brot	d1, d4	Hähnchenschenkel		Edamame	k	Panierter Fisch (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1, h
Grüner Salat		Gurke-Paprika Salat		Bohnen		Sojauce	k	Kräuterquark	g1, g2
Honig-Senf-Dressing	h	Joghurt-Dip	g1, g2	Grießpudding	d1, g1, g2	Gurkensalat		Rohkost	
Banane, Mango, Ananas, Maracuja		Schokokuchen	a, d1, g1, g2			Mango		Heidelbeerquark	g1, g2



vegetarische Variante

SÜDAMERIKA		EUROPA		AFRIKA		ASIEN		ANTARKTIS	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2			Bio-Reis				Kleine Kartoffeln	
Pie mit Linsenfüllung	d1, g1, g2, k			Kochbanane				Zucchinibratling	a, d1, d4, g1, g2, l
Grüner Salat				Bohnen				Kräuterquark	g1, g2
Honig-Senf-Dressing	h			Grießpudding	d1, g1, g2			Rohkost	
Banane, Mango, Ananas, Maracuja								Heidelbeerquark	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