



Speiseplan

MONTAG		Dienstag		MITTWOCH		DONNERSTAG		Freitag	
Salzkartoffeln		Nudeln	d1	 Bio-Reis 		Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Tortellini mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2
Kleines Lachsfilet (MSC-zertifiziert)	c	Grünes Pesto mit Hartkäse und Mandeln (TL)	a, g1, g2, n1	Chili con Carne (Bio-Rindfleisch) 		 Bio-Linsenbällchen	d1, d4	Tomatensoße	
Spinat		Tomatensalat		Rohkost		Joghurt-Dip	g1, g2	Möhren	
Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Gemischtes Obst		Gemischtes Obst		Gurkensalat		Kakaokeks	a, d1, g1, g2
Obstkiste						Fußballkuchen	a, d1, g1, g2		

vegetarische Variante

MONTAG		Dienstag		MITTWOCH		DONNERSTAG		Freitag	
Salzkartoffeln				 Bio-Reis 					
Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2			Chili sin Carne (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein) 					
Spinat				Rohkost					
Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5			Gemischtes Obst					
Obstkiste									

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 Pecanuss, 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