



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Nudeln	d1	Bio-Bulgur (Vollkorn)	d1	Salzkartoffeln		Pitabrot	d1
Hähnchenschenkel		Grünes Pesto mit Hartkäse und Mandeln (TL)	a, g1, g2, n1	Geschnetzeltes in heller Tomatensoße (Weizenprotein und Milch)	a, d1, d4, g1, g2	Lachsfilet in Cornflakespanade (Wildlachs, MSC-zertifiziert)	c	Bio-Linsenbällchen	d1, d4
Gebratener Bio-Mais		Tomatensalat		Grüner Salat		Spinat		Quark-Gurken-Dip	g1, g2
Tomaten-Dip	3	Gemischtes Obst		Honig-Senf-Dressing	h	Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 5	Gurke-Paprika Salat	
Obstkiste				Gemischtes Obst		Obstkiste		Eis am Stiel (Frucht)	g1, g2

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2					Salzkartoffeln			
Augenbohnen in Tomatensoße						Zucchinibratling mit Sesamkruste	a, d1, d4, g1, g2, l		
Gebratener Bio-Mais						Spinat			
Tomaten-Dip	3					Remoulade mit Bio-Ei	a, h, 5		
Obstkiste						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