



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2	Kleine Kartoffeln		Nudeln	d1	Bio-Reis		Kartoffelsuppe	i
Helle Soße mit Frischkäse	d1, g1, g2, k	Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1	Bio-Tomatensoße		Chili con Carne (Bio-Rindfleisch)		Bratscheibe (6-Korn-Brot)	d1-d6
Bio-Erbisen		Kräuterquark	g1, g2	Geriebener Gouda	g1	Rohkostsalat		Frischkäse	g1, g2
Obstkiste		Gurkensalat		Rohkost		Obstkiste		Windbeutel	a, d1, g1, g2
		Gemischtes Obst		Gemischtes Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Kleine Kartoffeln				Bio-Reis			
		Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2			Chili sin Carne (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein)			
		Kräuterquark	g1, g2			Rohkostsalat			
		Gurkensalat				Obstkiste			
		Gemischtes Obst							

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