



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Bio-Nudeln	d1	Bio-Reis		Grüne Tortellini mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2	Pitabrot	d1
Hähnchenschnitzel	a, d1	Bio-Kürbissoße	g1, g2	Lachsfilet in Cornflakespanade (Wildlachs, MSC-zertifiziert)	c	Bio-Tomatensoße		Quark-Gurken-Dip	g1, g2
Blumenkohl		Geriebener Hartkäse (TL)	a, g1, g2	Joghurt-Dip	g1, g2	Bio-Mais		Gurke-Paprika Salat	
Tomaten-Dip	3	Rohkost		Rohkostsalat		Obstkiste		Hirtenkäse	g1, g2
Obstkiste		Gemischtes Obst		Gemischtes Obst				Griechischer Joghurt mit Honig und Heidelbeerpüree	g1, g2

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2			Bio-Reis					
Schnitzel (Weizenprotein und Milch)	a, d1, d4, g1, g2			Bio-Bratling aus Mungobohnen					
Blumenkohl				Joghurt-Dip	g1, g2				
Tomaten-Dip	3			Rohkostsalat					
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