



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Gefüllte Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Reis		Klare Hühnersuppe	i
Hausgemachte Frikadelle (Bio-Rindfleisch)	a, d1, h	Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k	Panierter Fisch (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1, g1, g2, h	Frikassee (V)	g1, g2, i, k	Kleine Spaghetti	d1
Blumenkohl		Rohkost		Grüner Salat		Erbsen		Brötchen	d, l, k
Obst		Vanillejoghurt im Becher	g1, g2	Cocktaildressing	a, h, 5	Obst		Stracciatellacreme im Becher	g1, g2, k
				Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2			Salzkartoffeln				Klare Gemüsesuppe	i
Hausgemachter Bratling aus Ackerbohnen (Vn)	h			Gefüllte Paprika mit Linsen				Kleine Spaghetti	d1
Blumenkohl				Grüner Salat				Brötchen	d, l, k
Obst				Cocktaildressing	a, h, 5			Stracciatellacreme	g1, g2, k
				Obst					

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Phosphat, 5) mit Süßungsmitteln

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

(V): dieses Gericht ist vegetarisch

(Vn): dieses Gericht ist vegan

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. 25%.

DE-ÖKO-013: verwendete Bio-Zutaten kennzeichnen wir mit diesem Siegel