









Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Nudeln	d1	 Reis		Kartoffelcremesuppe	g1, g2, i, k	Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Panierte Hähnchenbrust	a, d1, g1, g2, k	Tomatensoße	i	Chili con carne (Bio-Rindfleisch) 	i	Laugenbrötchen	d1	Apfelmus 	
Möhren		Geriebener Gouda	g1, g2	Gurkensalat mit Joghurdressing	g1, g2	Fruchtjoghurt im Becher	g1, g2	Zimtucker	
Obst		Rohkostsalat		Obst				Obst	
		Windbeutel	d1, g1, g2						

vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2			 Reis					
Schnitzel (V)	a, d1, d4, g1, g2			Chili (Vn)	d5, i, k				
Möhren				Gurkensalat mit Joghurdressing	g1, g2				
Obst				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