





Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1	Salzkartoffeln		Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung	d1, g1, g2	 Reis		Linsensuppe	i
Helle Schinkensoße (Geflügel)	d1, g1, g2, i, k, 2, 3, 4	Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1	Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k	Cevapcici (Geflügel)	a, d1, i, h	Fladenbrot	d1, d5, l
Erbсен		Spinat	g1, g2, i, k	Bunter Salat		Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Schokopudding im Becher	g1, g2
Obst		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Obst		Heller Krautsalat	g1, g2, 3		
		Lebkuchen	d1, g1, g2, k, 7			Obst			

vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1	Salzkartoffeln				 Reis			
Helle Soße	d1, g1, g2, i, k	Fischstäbchen (Vn)	d1			Falafeltaler	d1		
Erbсен		Spinat	g1, g2, i, k			Quark-Gurken-Dip	g1, g2		
Obst		Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5			Heller Krautsalat	g1, g2, 3		
		Lebkuchen	d1, g1, g2, k, 7			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