

Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Vegetarische Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung	d1, g1, g2	Kartoffelcremesuppe	g1, g2, i, k	Nudeln	d1	Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Wiener Würstchen (Geflügel)	2, 3, 7	Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k	Fladenbrot	d1, d5, l	Bolognese mit Bio-Rindfleisch	i	Apfelmus	3
Kürbis in Soße	g1, g2, i, k	Gurkensalat		Milchreis	g1, g2	Geriebener Gouda (laktosefrei)	g1	Zimtzucker	
Ketchup	8	Obstkiste				Rohkostsalat		Obstkiste	
Obstkiste						Eis am Stiel	d1, g1, g2, k, l		

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2					Nudeln	d1		
Falafeltaler	d1					Vegetarische Bolognese	d5, i, k		
Kürbis in Soße	g1, g2, i, k					Geriebener Gouda (laktosefrei)	g1		
Ketchup	8					Rohkostsalat			
Obstkiste						Eis am Stiel	d1, g1, g2, k, l		

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmitteln, 9) gewachst

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



Vollkorn: dieses Produkt enthält einen Vollkornanteil von 100%



Zucker- und Fettreduziert: dieses Produkt entspricht den Empfehlungen der DGE (=Deutsche Gesellschaft für Ernährung), d.h. max. 6% zugesetzter Zucker, keine Süßstoffe und nur 1,5% Fett



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

Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden
- Änderungen vorbehalten -