



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Nudeln	d1	 Reis		Kartoffeltaschen	d1, g1, g2	Linsensuppe	i
Hähnchenschnitzel	a, d1	Grünes Pesto mit Mandeln	a, g1, n1	 Chili con carne (Bio-Rindfleisch)	i	Romanesco		Fladenbrot	d1, d5, l
Möhren		Tomatensalat	o, 1	Rohkostsalat		Kräuterquark	g1, g2	Stracciatellacreme	g1, g2, k
Tomaten-Dip 		 Bio-Milchreis 	g1, g2	Obst		Obst		+ Frühstückslunch 1. Tour	
Obst		Zimtucker		+ Frühstückslunch Anl. 1. Tour		+ Frühstückslunch 1. Tour			
+ Frühstückslunch 1. Tour		+ Frühstückslunch 1. Tour							

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2			 Reis					
Schnitzel (V)	a, d1, d4, g1, g2			 Chili sin Carne (Bio-Sonnenblumen- und Erbsenprotein)					
Möhren				Rohkostsalat					
Tomaten-Dip 				Obst					
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, j) Sojabohnen, k) 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