



Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Nudeln	d1	Couscous	d1, i	Knöpfele-Nudeln	a, d1, d3	Süßkartoffelcremesuppe	g1, g2, i, k
Hähnchenschnitzel	a, d1	Grünes Pesto mit Mandeln	g1, n1	Cevapcici (Geflügel)	a, d1, i, h	Helle Soße	d1, g1, g2, i, k	Laugenbrötchen	d1
Brokkoli		Tomatensalat	o, 1	Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Möhren		Eis am Stiel	d1, g1, g2, k, l
Tomaten-Dip		Geriebener Gouda	g1, g2	Heller Krautsalat	g1, g2, 3	Obst			
Obst		Erdbeerjoghurt im Becher	g1, g2	Obst					

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2			Couscous	d1, i				
Schnitzel (V)	a, d1, d4, g1, g2			Falafel	l				
Brokkoli				Quark-Gurken-Dip	g1, g2				
Tomaten-Dip				Heller Krautsalat	g1, g2, 3				
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