







Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Feiertag		Kroketten	g1, g2	Cremiger Reis		Nudeln	d1	Kürbissuppe	i
		Hähnchenbrust		Panierter Fisch (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1, h	Geschnetzeltes (V) in heller Tomatensoße	a, d1, d4, g1, g2, 4	Laugenbrötchen	d1, d5, l
		Pilzsoße	d1, g1, g2, k	Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5	Gebratener Mais		Backerbsen	a, d1, g1, g2
		Möhren		Gurkensalat		Obst		 Bio-Schokopudding 	g1, g2
		Obst							

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
		Kroketten	g1, g2	Cremiger Reis					
		Schnitzel (V)	a, d1, d4, g1, g2	Blumenkohlbratling mit Sesamkruste (V)	a, d1, d4, g1, g2, l				
		Pilzsoße	d1, g1, g2, k	Remoulade mit Bio-Ei 	a, h, 5				
		Möhren		Gurkensalat					
		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, 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 Queenstandnuss), 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