







Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Ravioli mit Käsefüllung	a, d1, g1, g2	Bulgur	d1	Kartoffeltaschen	g1, g2	Linsensuppe	i
 Frikadelle (Bio-Rindfleisch)	a, d1, h	Helle Tomatensoße		Hähnchengyros	g1, g2, k	Erbsen und Mais		Fladenbrot	d1, l
Blumenkohl in Soße	g1, g2	Salat mit Hirtenkäse	g1, g2	Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Kräuterquark	g1, g2	Obst	
Obst		Obst		Möhrensalat		Windbeutel	a, d1, g1, g2		

vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2			Bulgur	d1				
Frikadelle (Vn) (mit Erbsenprotein)	h			 Bio-Gyros (Vn)					
Blumenkohl in Soße	g1, g2			Quark-Gurken-Dip	g1, g2				
Obst				Möhrensalat					

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 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