






Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Knöpfle-Nudeln	a, d1, d3	Kürbissuppe	i	 Reis		Feiertag		Nudeln	d1
Schinkensoße (Geflügelfleisch)	d1, 2, 3, 4, 5	Mehrkornbrötchen	d1, d2, d4, d5, l	Chili con carne (Bio-Rindfleisch) 	i	+ Frühstückslunch 1. Tour		Geschnetzeltes (V) in heller Tomatensoße	a, d1, d4, g1, g2
Erbsen		Stracciatellacreme	g1, g2, k	Rohkost				Möhrensalat	
Obst		+ Frühstückslunch 1. Tour		Obst				Eis am Stiel (Schoko)	g1, g2, k, n1
+ Frühstückslunch 1. Tour				+ Frühstückslunch Anl. 1. Tour				+ Frühstückslunch 1. Tour	

vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Knöpfle-Nudeln	a, d1, d3			 Reis					
Pilzsoße	d1, g1, g2, i, k			Chili (Vn)	d5, i, k				
Erbsen				Rohkost					
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, 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