





Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	 Reis		Nudeln	d1	Kartoffelsuppe	i	Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
 Bio-Hähnchenschnitzel	a, d1	Frikassee (Vn)	d1, k	Bolognese (Bio-Rindfleisch) 	i	Laugenbrötchen	d1	 Bio-Apfelmus	
Gebratener Mais		Erbsen		Geriebener Hartkäse	a, g1, g2	 Bio-Milchreis	g1, g2	Zimtucker	
Tomaten-Dip 		Eis am Stiel (Schoko)	g1, g2, k, n1	Rohkostsalat		+ Frühstückslunch 1. Tour		Obst	
Obst		+ Frühstückslunch 1. Tour		Obst				+ Frühstückslunch 1. Tour	
+ Frühstückslunch 1. Tour				+ Frühstückslunch Anl. 1. Tour					

vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2			Nudeln	d1				
Schnitzel (V)	a, d1, d4, g1, g2			Bolognese (Vn)	d5, i, k				
Gebratener Mais				Geriebener Hartkäse	a, g1, g2				
Tomaten-Dip 				Rohkostsalat					
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