

## Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Salzkartoffeln		Vegetarische Cannelloni in heller Tomatensoße	d1, g1, g2, i, k	Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2	Nudeln	d1	Möhrencremesuppe mit Kartoffelwürfeln	g1, g2, i, k
Wiener Würstchen (Geflügel)	2, 3, 7	Grüner Salat		Hausgemachte Frikadelle mit Bio-Rindfleisch	a, d1, h	Tomatensoße	i	Fladenbrot	d1, d5, l
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k	Cocktaildressing	a, h, 8	Bunter Salat		Geriebener Gouda (laktosefrei)	g1	Obstkiste	
Ketchup	8	Milchreis	g1, g2	Obstkiste		Rohkost			
Obstkiste						Windbeutel	d1, g1, g2		

## vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Salzkartoffeln				Kartoffelpüree mit Bio-Milch	g1, g2				
Vegetarisches Schnitzel	a, d1, d4, g1, g2			Bio-Polentaschnitte mit Käse	a, g1, g2				
Blumenkohl in Soße	g1, g2, i, k			Bunter Salat					
Ketchup	8			Obstkiste					
Obstkiste									

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmitteln, 9) gewachst

**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



**Vollkorn:** dieses Produkt enthält einen Vollkornanteil von 100%



**Zucker- und Fettreduziert:** dieses Produkt entspricht den Empfehlungen der DGE (=Deutsche Gesellschaft für Ernährung), d.h. max. 6% zugesetzter Zucker, keine Süßstoffe und nur 1,5% Fett



**DE-ÖKO-013:** verwendete Bio-Zutaten kennzeichnen wir mit diesem Siegel

Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden  
- Änderungen vorbehalten -