







## Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1	Linsensuppe	i	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung	d1, g1, g2	 Reis		Kartoffelgratin	a, g1, g2
Helle Schinkensoße (Geflügel)	d1, g1, g2, i, k, 2, 3, 4	Fladenbrot	d1, d5, l	Helle Tomatensoße	g1, g2, i, k	Chili con carne (Bio-Rindfleisch) 	i	Grüner Salat	
Erbsen		 Bio-Grießpudding 	d1, g1, g2	Möhren		Rohkostsalat		Möhrenstifte und Mais	
Obstkiste		Zimtzucker		Obstkiste		Eis	d1, g1, g2, k, l	Joghurdressing	a, g1, g2
								Kirschkuchen	a, d1, g1, g2, k

## vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudeln	d1					 Reis			
Helle Soße	d1, g1, g2, i, k					Chili (Vn)	d5, i, k		
Erbsen						Rohkostsalat			
Obstkiste						Eis	d1, g1, g2, k, l		

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Phosphat, 5) mit Süßungsmitteln


**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