











Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2	Linsensuppe	i	 Reis		Nudeln	d1	 Bio-Rösti	
Kleine Bratwürstchen (Geflügel)	h, i, 4, 6	Fladenbrot	d1, d5, l	Köttbullar (Rindfleisch)		Grünes Pesto mit Mandeln	g1, n1	Kräuterquark	g1, g2
Tomaten-Dip		 Bio-Grießpudding 	d1, g1, g2	Paprikasoße	g1, g2, i, k	Tomatensalat	o, l	Rohkost	
Möhrensalat				Gebratener Mais		Erdbeerjoghurt 	g1, g2	Windbeutel	d1, g1, g2
Obstkiste				Obstkiste					

vegetarische Variante


MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpüree mit Bio-Milch 	g1, g2			 Reis					
Bratwurst (Vn)				Köttbullar (V)	a				
Tomaten-Dip				Paprikasoße	g1, g2, i, k				
Möhrensalat				Gebratener Mais					
Obstkiste				Obstkiste					

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