



## Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Frühstückslunch 1. Tour		Frühstückslunch 1. Tour		Lunchpakete & Frühstückslunch Anl. 1. Tour		Frühstückslunch 1. Tour		Frühstückslunch 1. Tour	
Reis 		Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung		Salzkartoffeln		Nudeln		Pfannkuchen	
Frikassee (V)		Helle Paprikasoße		Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert)		Bolognese (Bio-Rindfleisch) 		Apfelmus 	
Erbsen		Gebratener Mais		Remoulade mit Bio-Ei 		Geriebener Hartkäse		Zimtucker	
Obst		Stracciatellacreme		Bunter Salat		Rohkostsalat		Obst	
				Obst		 Bio-Schokopudding 			
	g1, g2, i, k		d1, g1, g2 g1, g2, i, k g1, g2, k		c, d1 a, h, 5		d1 i a, g1, g2 g1, g2		a, d1, g1, g2

## vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
				Salzkartoffeln		Nudeln			
				Gemüse-Nuggets		Bolognese (Vn)			
				Remoulade mit Bio-Ei 		Geriebener Hartkäse			
				Bunter Salat		Rohkostsalat			
				Obst		 Bio-Schokopudding 			
					d1, d5, g1, g2 a, h, 5		d1 d5, i, k a, g1, g2 g1, g2		

**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