



## Speiseplan

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

## vegetarische Variante

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