

Speiseplan



KW 16 15.04.-19.04.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	15.04.	16.04.	17.04.	18.04.	19.04.
Suppe					
Menü 1	Putengulasch Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)		Fleischkäse (I,J,2,3,4,5,7) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	
Menü 2 ohne Schweinefleisch			Bifteki (C,G) Tomatensoße Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Chili veg. (J,I) (Sonnenblumenhack, Kidneybohnen, Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch	Kartoffeltaschen (G) Karottenkräutersoße (G) Salat (G,I,J,8)		Kichererbsen-Kürbiscurry Bio-Reis Salat (G,I,J,8)		
Menü 4 Pasta		Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)			
Dessert	OBST	Bio-Äpfel	Karamellpudding (G)	Zitronenquark (G)	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecanuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**