

Speiseplan



KW 45

04.11.-08.11.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	04.11.	05.11.	06.11.	07.11.
Suppe	PÄDAGOGISCHE TAGE	PÄDAGOGISCHE TAGE		
Menü 1			Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	
Menü 2 ohne Schweine- fleisch			Cevapcici vom Rind (C,F) Paprikasoße (I) Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Gemüselasagne mit Kürbis (Aa,C,G,I) Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch				
Menü 4 Pasta				Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
Dessert			Waldbeerenquark (G)	Apfel

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) Pecannuss, 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!**

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!