



Bio-Zutaten sind entsprechend gekennzeichnet. Wir sind zertifiziert durch DE-ÖKO-007

Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02.11.20	03.11.20	04.11.20	05.11.20	06.11.20
<p>Vollkost</p>	<p>Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust mit Fingermöhrchen in Rahmsauce (A1,B,1,3), BIO-Parboiled-Reis, Dessert KCAL 489 F 19 g E 30g*</p>	<p>Pilzgulasch in Sahnesauce (A,B,M,5), Semmelknödel (A,A1,A2,B,F), Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 432 F 25 g E 21 g*</p>	<p>Spanische Gemüsereispfanne „Paella Art“, (A,B,I,J) Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 480 F 16g E 29g*</p>	<p>Geflügel-Nuggets (A,A1), Tomatenketchup (M), Kartoffelbrei (B), Dessert KCAL 417 F 23g E 29g *</p>	<p>Spaghetti (A,A1,A2,B,F) mit Linsensauce (A,B,G,F,J,1,3), Gurkensalat mit frischem Dill (G), Dessert KCAL 482 F 17g E 30g*</p>
<p>Vegetarisch</p>	<p>Sojageschnetzeltes in Currycremesauce mit Früchten und Paprika (A,B,G,I,1,5), BIO-Parboiled-Reis, Dessert KCAL 435 F 13 g E 49g*</p>	<p>Pilzgulasch in Sahnesauce (A,B,M,5), Semmelknödel (A,A1,A2,B,F), Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 432 F 25 g E 21 g*</p>	<p>Spanische Gemüsereispfanne „Paella Art“, (A,B,I,J) Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 480 F 16g E 29g*</p>	<p>Nudelsuppe (A,A1,F), Milchreis mit Zimt und Zucker (A,B), warmes Beerenkompott KCAL 525 F 7g E 25g*</p>	<p>Spaghetti (A,A1,A2,B,F) mit Linsensauce (A,B,G,F,J,1,3), Gurkensalat mit frischem Dill (G), Dessert KCAL 482 F 17g E 30g*</p>

A= Glutenhaltige Getreide: A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer K= Nüsse: K1=Mandeln, K2=Haselnuss, K3=Walnuss, K4=Cashewnuss, K5=Pekannuss, K6=Paranuss, K7=Pistazien, K8=Macadamia- o. Queenslandnuss Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1 –mit Farbstoff (z.B.: β-Carotin, Vitamin B2, etc.) 2 – mit folgendem/n Farbstoff/en: E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 und/oder E 129 3 – mit Konservierungsstoff 4 – mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat 5 – mit Antioxidationsmittel (z.B.: Ascorbinsäure) 6 – mit Geschmacksverstärker 7 – geschwefelt 8 – geschwärzt 9 – gewachst 10 – mit Süßungsmittel(n) 11 – enthält eine Phenylalaninquelle 12 – mit Phosphat 13 – koffeinhaltig 14 – erhöhter Coffeingehalt + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL 15 – chininhaltig 16 – genetisch verändert Die Angaben über Inhaltsstoffe/Zusatzstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Außerdem ist es möglich, dass in der Großküche alle 14 deklarationspflichtigen Allergene vorkommen; diese können trotz sorgfältiger Herstellungspraxis in den Speisen (auch in Spuren) vorkommen.

Änderungen vorbehalten. Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt mit jodiertem Speisesalz u. cholesterinfreiem Öl (Rapsöl). Allergenhaltige Speisen sind mit Buchstaben und Zusatzstoffe mit den Zahlen 1-16 gekennzeichnet. Beschreibung siehe Aushang oder auf unserer Homepage.

*Die angegebenen Werte sind Ca.-Werte. Unsere Portionierung ist dem Alter unserer Kinder angepasst!

