



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

## Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.11.20	17.11.20	18.11.20	19.11.20	20.11.20
<p><b>Vollkost</b></p>	Schwäbische Käsespätzle (A1,B,F), Soße (A,B,1,3), Karottensalat, Dessert KCAL 497 F 21g E 23g*	Spaghetti mit Tomaten-Pesto-Soße (A1,B,F,M,1,3), Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 459 F 19g E 19g*	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ (A,B,A1), buntes Gemüse, Kartoffelbrei (B), Dessert KCAL 582 F 15g E 25g*	Kürbissuppe mit feinen Lauchstreifen und Geflügelwienerle (B,A,J,G,1,3), 1 Kürbiskernbrötchen (A,A1,A3,A2,K,H), Dessert KCAL 483 F 16	Fisch geb. (Scholle u. Kabeljau) (Gluten- und Laktosefrei), BIOSpinat (A,B,1,3), Dampfkartoffeln, Dessert KCAL 422 F 13 g E 28g*
<p><b>Vegetarisch</b></p>	Schwäbische Käsespätzle (A1,B,F), Soße (A,B,1,3), Karottensalat, Dessert KCAL 497 F 21g E 23g*	Spaghetti mit Tomaten-Pesto-Soße (A1,B,F,M,1,3), Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 459 F 19g E 19g*	Veget. Schnitzel (A,B,F,I,A1), buntes Gemüse, Kartoffelbrei (B), Dessert KCAL 582 F 5g E 30g*	Kürbissuppe mit feinen Lauchstreifen (B,A,J,G,1,3), 1 Kürbiskernbrötchen (A,A1,A3,A2,K,H), Dessert KCAL 483 F 16	Kartoffel-BroccoliAuflauf mit Käse überbacken (B,F), Gurkensalat (G), Dessert KCAL 364 F 15,g E 28g*

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!

