



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

Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23.11.20	24.11.20	25.11.20	26.11.20	27.11.20
<p>Vollkost</p>	BlumenkohlKäsestern (A,B,F,1,3), frisches Karottengemüse, Kartoffelbrei (B), Dessert KCAL 489 F 19 g E 30g*	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße (A,B,1,3), Eiernudeln (A,A1,F), Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 560 F 13,5g E 30,9g	Fisch geb. (Seelachs) (A,A1,F,D), Tomaten-PestoSoße (A,B,M,1,3), Parboiled-Reis, Dessert KCAL 523 F 10g E 22g *	KarottenKartoffelsuppe mit Ingwer (B,G,J,1,3) und Puten-Wienerle (3,5,6), 1 Berliner (A,A1,B,F) KCAL 534 F 18 g E 23g*	Eieromelette (F,B), Rahmspinat (A,B,1,3), Dampfkartoffeln, Dessert KCAL 452 F 18 g E 25g*
<p>Vegetarisch</p>	BlumenkohlKäsestern (A,B,F,1,3), frisches Karottengemüse, Kartoffelbrei (B), Dessert KCAL 489 F 19 g E 30g*	Veget. Klößchen in Rahmsoße (A,B,G,J,1,1,3,5), Eiernudeln (A,A1,F), Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 450 F 9 g E 10g*	Nudelpfanne mit buntem Gemüse und Käse überbacken (A,A1,B,F), Soße (A,B,1,3), Salat der Saison (G,M), Dessert KCAL 470 F 18 g E 13g*	KarottenKartoffelsuppe mit Ingwer (B,G,J,1,3), 1 Berliner (A,A1,B,F) KCAL 534 F 18 g E 23g*	Eieromelette (F,B), Rahmspinat (A,B,1,3), Dampfkartoffeln, Dessert KCAL 452 F 18 g E 25g*

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!

