

SPEISEPLAN

15.05. bis 19.05.2023
(Kalenderwoche 20)

MONTAG

Soljanka ⁽¹⁾
mit Zwiebeln, Paprika,
Tomate und Baguette ^(aw)

Tomate-Mozzarella ⁽⁸⁾
mit Olivenöl und
Baguette ^(aw)

Für beide Menüs:
Handobst,
Knabbergemüse

DIENSTAG

Griebpudding ^(aw, g)
mit Kirschen

oder

Tomaten-Kokossuppe ^(g)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Vanillepudding ^(g) mit
Erdbeersoße

MITTWOCH

Lasagne Bolognese ^(aw, g)
mit Rindfleisch ^(R), Tomate
und Käse ^(g) überbacken

**Lasagne mit
Spinat** ^(aw, g)
Tomate und Käse ^(g)
überbacken

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Knabbergemüse, Salat, Kerne

DONNERSTAG

Feiertag

Chisti
Himmelfahrt

FREITAG

Wildlachs ^(F)
in Tomatensoße ⁽ⁱ⁾
und Backkartoffeln

**Knuspriger
Spinat-Taler**
mit Tomatensoße ⁽ⁱ⁾
und Backkartoffeln

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Knabbergemüse, Salat, Kerne

 **Fleisch**  **Vegetarisch**  **Fisch** MSC oder ASC

*Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Joghurt ^(g) - oder Essig-ÖL-Dressing.

Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ad Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
ak Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
b Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg/l
c Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
d Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmitteln
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen
6 geschwärzt	13 mit Chinin
7 gewachst	14 mit Koffein

Lebensmittel- inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch



(BIO) = Bio-Produkt | Bio-Zertifikat DE-ÖKO-044

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD