

SPEISEPLAN

16.01. bis 20.01.2023
(Kalenderwoche 3)

MONTAG

Erbsensuppe ⁽¹⁾
mit
Vollkornknäckebrötchen ^(aw, ar, ag, ad)

Bunter Salatteller
mit gebratener
Hähnchenbrust ^(e)

Knabbergemüse
Handobst

DIENSTAG

Spätzle ^(aw, c)
mit Gemüse-Bratensoße ⁽ⁱ⁾
und Apfel-Rotkohl

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

Handobst,
Knabbergemüse

MITTWOCH

**Rinderhack-
Kartoffelaufbau** ^(R, g, i)
mit Wirsing

**Kartoffel-
Gemüseaufbau** ^(g, i)
mit Wirsing

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Schokoladenpudding ^(g)
mit Kirschen

DONNERSTAG

Geflügelfrikassee ^(G, g, i)
mit Champignons, Gemüse
und Vollkornreis

Gemüsefrikassee ^(g, i)
mit Champignons und
Vollkornreis

Knabbergemüse, Salat, Kerne
Handobst

FREITAG

**Wildlachs-
Spinat-Lasagne** ^(F, aw, g)

Spinat-Lasagne
mit Hirtenkäse ^(aw, g)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse, Salat,
Kerne, Handobst



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	Scheinf Früchte (Nüsse)
ah	Hafer	i	Sellerie (-Erzeugnisse)
ad	Dinkel	j	Senf (-Erzeugnisse)
ak	Kamut	k	Sesam (-Erzeugnisse)
b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite > 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



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



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