

SPEISEPLAN

02.10. bis 06.10.2023
(Kalenderwoche 40)

MONTAG

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

DIENSTAG

3. Oktober
Feiertag*

*Tag der deutschen Einheit

MITTWOCH

Eier in Senfsoße ^(1,8)
mit Vollkornreis

Griechischer Salat
mit Schafskäse ⁽⁹⁾,
Tomaten und Olivenpesto

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Salat, Kerne

DONNERSTAG

Hefeklöße ^(aw,c,8)
mit Vanillesoße ⁽⁹⁾

und

Gemüsesuppe ^(8,1)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Salat, Kerne

FREITAG

Fischstäbchen ^(aw,c)
mit Erbsen, Dill Soße
und Kartoffeln

Gemüsestäbchen ^(aw,c)
mit Erbsen, Dill Soße
und Kartoffeln

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Salat, Kerne



Fleisch



Vegetarisch



Fisch

MSC oder ASC

- ✓ wir bieten täglich Handobst an
- ✓ Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Joghurt⁽⁹⁾ - oder Essig-Öl-Dressing⁽¹⁾.

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



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

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