

SPEISEPLAN

27.11. bis 01.12.2023
(Kalenderwoche 48)

MONTAG

Geflügelcurrywurst (R)
mit Kartoffelsalat

Bunter-Gemüse Eintopf (i)
mit Linsen
und Fladenbrot (aw,k)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse

DIENSTAG

Nudel-Spinatauflauf (aw,g)
mit Käse überbacken

Tomaten-Mozzarella (g)
mit Baguette (aw)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse

MITTWOCH

Cevapcici (R,aw,c,F)
mit Gemüsereis (i)
und Tzatziki (g)

Maiskolben aus dem Ofen
mit Gemüsereis (i)
und Tzatziki (g)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse

DONNERSTAG

Geflügel Geschnetzeltes (i)
mit Kartoffelstampf (g)

Letscho Gemüse
mit Kartoffelstampf (g)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Salat, Kerne

FREITAG

Spaghetti (aw)
mit Thunfischsoße (f,g)

Spaghetti (aw)
mit Zucchini-Tomatensoße (i,g)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Salat, Kerne

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

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

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 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