

SPEISEPLAN

13.02. bis 17.02.2023
(Kalenderwoche 7)

MONTAG

Asiatische
Nudelsuppe (a,w,l)
mit Gemüse und
Rindfleisch (R)

Asiatische
Nudelsuppe (a,w,l)
mit Gemüse und Tofu (f)

Knabbergemüse
Handobst

DIENSTAG

Spaghetti (a,w)
mit Tomatensoße (f)
und Käse (g)

Grüner Salat
mit Ei und Oliven

Handobst,
Knabbergemüse

MITTWOCH

Kartoffelsuppe (f)
mit Geflügelwieners (g)

Kartoffel-Spinatgratin
mit Käse (g) überbacken

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Joghurt (g) mit Kirschen

DONNERSTAG

Geflügel-Klopse (G,a,w,c)
in Soße (g) mit Rote Beete
und Kartoffeln

Blumenkohl in Soße (g,l)
mit Rote Beete und
Kartoffeln

Für beide Menüs:
Knabbergemüse, Salat, Kerne
Handobst

FREITAG

Penne (a,w)
mit Thunfisch-
Kräutersoße (g)
und Brokkoli

Penne (a,w)
mit Champion-
Kräutersoße (g)
und Brokkoli

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 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



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



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