

SPEISEPLAN

22.01. bis 26.01.2024
(Kalenderwoche 4)

MONTAG

Nudelsuppe (aw,i)
mit Gemüse

Frühlingsrolle (aw,i)
mit Gemüse
und süß-saurer Soße

Für beide Menüs:
Knabbergemüse

DIENSTAG

Spaghetti (aw)
Bolognese
mit Rindfleisch (R,i), Tomate
und geriebenem Käse (g)

Spaghetti (aw)
Bolognese (f)
mit Soja (f), Tomate
und geriebenem Käse (g)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse

MITTWOCH

Milchreis (g)
mit Zwetschgen

Oder

Karotten-Kokos-Creme

Für beide Menüs:
Knabbergemüse

DONNERSTAG

Gefüllte
Paprikaschote (aw,c,i,j)
mit Bratensoße (i)
und Spirelli (aw)

Currywurst (G,R,j,i)
mit Kartoffelwedges

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Salat, Kerne

FREITAG

Seelachs (F)
in Meerrettichsoße (g)
Salzkartoffeln und
Kaisergemüse

Blumenkohl
in Meerrettichsoße (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.

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