

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Gemüse-Maultaschen ^{i c g a a 1} Gemüwestreifen und Brühe ⁱ	Chili sin carne (Soja, Kidneybohne, Mais) ^{y f} Sour Cream ^g Reis (parboiled)	Tortellini mit Käsefüllung ^{a g a 1} Tomatensauce Grana Padano ^{2 c g}	Putenrahmgeschnetzeltes ^{a 8 g a 1} Möhrengemüse Naturreis	Fischstäbchen ^{d a a 1} Kartoffelpüree ^g Rahmspinat ^g
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	~Kartoffelklöße ^c Gemüwestreifen und Brühe ⁱ	Chili sin carne (Soja, Kidneybohne, Mais) ^{y f} ~Sour Cream [∞] Reis (parboiled)	~ Spaghetti Tomatensauce ~Granvegano	~Putenrahmgeschnetzeltes ^{a f} Möhrengemüse Naturreis	~Panierter Seelachs ^{f c d} ~Rahmspinat ^f ~Kartoffelpüree ^f
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Gemüse-Maultaschen ^{i c g a a 1} Gemüwestreifen und Brühe ⁱ	Chili sin carne (Soja, Kidneybohne, Mais) ^{y f} Sour Cream ^g Reis (parboiled)	Tortellini mit Käsefüllung ^{a g a 1} Tomatensauce Grana Padano ^{2 c g}	Veg. Rahmgeschnetzeltes (Ackerbohne) Möhrengemüse Naturreis	Panierter Feta ^{a c g a 1} Rahmspinat ^g Kartoffelpüree ^g
Salat/Rohkost			Eisberg-Salat ^{∇ ∞} Honig-Senf-Dressing ^{3 l j}		
Obst/Dessert	Birne ^{∇ ∞}	Mini-Berliner mit Himbeer-Johannisbeer-Füllung ^{c g a a 1}	Apfel ^{∇ ∞}	Stracciatella-Joghurt ^f	Wassermelone ^{∇ ∞}
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Birne ^{∇ ∞}	~Schokoladen-Muffin ^c	Apfel ^{∇ ∞}	~Fruchtjoghurt laktosefrei ^g	Wassermelone ^{∇ ∞}

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a8** Hybridstämme (Gluten)
- d** Fisch
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- i** Sellerie
- l** Schwefeldioxid und Sulphite

- a1** Weizen
- c** Eier
- f** Soja
- g1** Milcheiweiß
- j** Senf
- y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ♣** Geflügel
- ∇** Vegetarisch
- ∞** Vegan

Spiralnudeln und Penne verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität (außer in glutenfreien Speisen). Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisenangebot beruhen auf Angaben unserer Lieferanten. Die Übertragung von Allergenen kann in der handwerklichen Fertigung von Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Falls Sie Fragen zu den Kennzeichnungen haben, sprechen Sie uns bitte an, Tel. 06131-30761-08 oder -06.