

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Gnocchi ^c Käsesauce ^{a g a1} Brokkoli	Linseneintopf (Karotten, Sellerie, veg. Würstchen) ^{3 1 l c j} Bauernbrot ^{∇ ∞ a2 a a1}	Gemüse-Rindfleisch-Ragout (Mais, Tomaten, Champignons) ⁱ Vollkorn-Nudeln ^{a a1}	Gemüse Lasagne (Zucchini, Möhren, Lauch, Kohlrabi) ^{⊗ g a1}	Kibbeling (paniertes Seelachsfilet) ^{g d a a1} Frühlingsquark ^g Salzkartoffeln
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Gnocchi ^c ~Käsesauce ^f Brokkoli	Linseneintopf (Karotten, Sellerie, veg. Würstchen) ^{3 1 l c j} ~Landbrot ^f	Gemüse-Rindfleisch-Ragout (Mais, Tomaten, Champignons) ⁱ ~Penne	~Gemüse Nudelauflauf ^f	~Panierter Seelachs ^{f c d} ~Frühlingsquark Salzkartoffeln
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Gnocchi ^c Käsesauce ^{a g a1} Brokkoli	Linseneintopf (Karotten, Sellerie, veg. Würstchen) ^{3 1 l c j} Bauernbrot ^{∇ ∞ a2 a a1}	Vegi-Hackfleischtopf (Soja) mit Mais, Tomaten, Champignons ^{i y f} Vollkorn-Nudeln ^{a a1}	Gemüse Lasagne (Zucchini, Möhren, Lauch, Kohlrabi) ^{⊗ g a1}	Panierter Feta ^{a c g a1} Frühlingsquark ^g Salzkartoffeln
Salat/Rohkost			Eisberg-Salat ^{∇ ∞} Honig-Senf-Dressing ^{3 l}		Gurkensalat ^l
Obst/Dessert	Clementine ^{∇ ∞ z}	Schokoladen-Muffin ^{a1}	Banane ^{∇ ∞}	Vanille-Joghurt ^g	Apfel ^{∇ ∞}
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Clementine ^{∇ ∞ z}	~Schokoladen-Muffin ^{c m f}	Banane ^{∇ ∞}	~Fruchtjoghurt laktosefrei ^g	Apfel ^{∇ ∞}

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a2** Roggen
- d** Fisch
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- i** Sellerie
- l** Schwefeldioxid und Sulphite
- y** Hülsenfrucht

- a1** Weizen
- c** Eier
- f** Soja
- g1** Milcheiweiß
- j** Senf
- m** Lupine
- z** Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ⊗** unter Schutzatmosphäre verpackt
- ∞** Vegan
- ∇** Vegetarisch

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.