

KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Hähnchenbrustfilet ^a Rahmsauce ^g Grünkern-Gemüse-Risotto ⁱ	Blumenkohlcremesuppe ^{i g} Bauernbrot ^{∇ ∞ a2 a a1}	Bio-Spiralnudeln ^{a a1} Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) ^{y f} Grana Padano ^{2 c g}	Gemüse-Maultaschen ^{i c g a a1} Gemüwestreifen und Brühe	Backfisch (Seelachs) ^{d a a1} Joghurt Remoulade ^{11 a3 i j g a} Salzkartoffeln
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Hähnchenbrustfilet ^a Rahmsauce ^g Gemüse-Risotto ⁱ	~Blumenkohlcremesuppe ^{i f} ~Kaiserbrötchen ^f	~Spiralnudeln Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) ^{i y f} ~Granvegano	~Kartoffelklöße ^c Gemüwestreifen und Brühe ⁱ	~Panierter Seelachs ^{f c d} ~Joghurt Remoulade ¹¹ Salzkartoffeln
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Gemüsebällchen ^c Rahmsauce ^{a a1} Grünkern-Gemüse-Risotto ^{i a}	Blumenkohlcremesuppe ^{i g} Bauernbrot ^{∇ ∞ a2 a a1}	Bio-Spiralnudeln ^{a a1} Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) ^{y f} Grana Padano ^{2 c g}	Gemüse-Maultaschen ^{i c g a a1} Gemüwestreifen und Brühe	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{g a a1} Joghurt Remoulade ^{11 a3 i j g a} Salzkartoffeln
Salat/Rohkost		Karotten-Mais-Paprikasalat			Karottensticks ^{∇ ∞} Gurkensticks ^{∇ ∞}
Obst/Dessert	Apfel ^{∇ ∞}	Clementine ^{∇ ∞ z}	Himbeerquark ^g	Eierpfannkuchen ^{c a8 a1} Kirschen	Banane ^{∇ ∞}
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Apfel ^{∇ ∞}	Clementine ^{∇ ∞ z}	~Fruchtjoghurt laktosefrei ^g	Kirschen ~Eierpfannkuchen ^c	Banane ^{∇ ∞}

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten

a2 Roggen

c Eier

f Soja

g1 Milcheiweiß

j Senf

z Zitrusfrucht
- a1** Weizen

a3 Gerste (Malz)

d Fisch

g Milch und Milcherzeugnisse

i Sellerie

y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 11** mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- ^a 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.