

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Hähnchenbrustfilet [⊗] Rahmsauce ^g Grünkern-Gemüse-Risotto ^{ia}	Kartoffelcremesuppe ^{3 l g} Geröstete Sonnenblumenkerne Vollkornbrötchen ^{a3 k a4 a2 a a1}	Bio-Spiralnudeln ^{a a1} Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) ^{iy f} Grana Padano ^{2 c g}	Gemüse-Maultaschen ^{ic g a a1} Gemüwestreifen und Brühe ⁱ	Backfisch (Seelachs) ^{d a a1} Joghurt Remoulade ^{11 a3 i g a} Salzkartoffeln
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Hähnchenbrustfilet [⊗] Rahmsauce ^g Gemüse-Risotto ⁱ	~Kartoffelcremesuppe ^{3 l f} Geröstete Sonnenblumenkerne ~Kaiserbrötchen ^f	~Spiralnudeln Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) ^{iy 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 ^{ia}	Kartoffelcremesuppe ^{3 l g} Geröstete Sonnenblumenkerne Vollkornbrötchen ^{a3 k a4 a2 a a1}	Bio-Spiralnudeln ^{a a1} Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) ^{iy f} Grana Padano ^{2 c g}	Gemüse-Maultaschen ^{ic g a a1} Gemüwestreifen und Brühe ⁱ	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{g a a1} Joghurt Remoulade ^{11 a3 i 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
- a4 Hafer
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 11 mit Süßungsmitteln

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.