

KW 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Gnocchi c Käsesauce a g a1 Brokkoli	Linseneintopf (Karotten, Sellerie) 3 i j Geflügelwiener 2 3 8 Bauernbrot ∇ ∞ a2 a a1	Gemüse-Rindfleisch-Ragout (Mais, Tomaten, Champignons) i Vollkorn-Nudeln a a1	Cheeseburger * k a8 g a1 Ketchup Tomate ∇ ∞ Gurke ∇ ∞ Kartoffelecken	Gemüse Lasagne (Zucchini, Möhren, Lauch, Kohlrabi) * g a1
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Gnocchi c ~Käsesauce f Brokkoli	Linseneintopf (Karotten, Sellerie) 3 i j Geflügelwiener 2 3 8 ~Landbrot f	Gemüse-Rindfleisch-Ragout (Mais, Tomaten, Champignons) i ~Penne	~Hamburger m Ketchup Tomate ∇ ∞ Gurke ∇ ∞ Kartoffelecken	~Gemüse Nudelauflauf f
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Gnocchi c Käsesauce a g a1 Brokkoli	Linseneintopf (Karotten, Sellerie, veg. Würstchen) 3 i i l c j Bauernbrot ∇ ∞ a2 a a1	Vegi-Hackfleischtopf (Soja) mit Mais, Tomaten, Champignons i y f Vollkorn-Nudeln a a1	Veggie-Burger k a8 a1 Ketchup Tomate ∇ ∞ Gurke ∇ ∞ Kartoffelecken	Gemüse Lasagne (Zucchini, Möhren, Lauch, Kohlrabi) * g a1
Salat/Rohkost			Eisberg-Salat ∇ ∞ Honig-Senf-Dressing 3 i	Gurkensalat i	
Obst/Dessert	Apfel ∇ ∞	Schokoladen-Muffin a1	Banane ∇ ∞	Pflaume ∇ ∞	Vanille-Joghurt g
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Apfel ∇ ∞	~Schokoladen-Muffin c	Banane ∇ ∞	Pflaume ∇ ∞	~Fruchtjoghurt laktosefrei g

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- m Lupine

- a1 Weizen
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat

Eigenschaften

- * Hülsenfrucht
- ∞ Vegan
- * unter Schutzatmosphäre verpackt
- ∇ 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. 08131-30761-08 oder -06.