

KW 33	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Leipziger Frühlingssuppe (Möhre, Sellerie, Bohne) i Vollkornbrötchen a3 k a4 a2 a a1	Bio-Penne a a1 Cheddar-Cheese-Sauce 1 a g a1 Röstzwiebeln a8 a1 Köttbullar	Puten-Gyros & ☼ Tsatsiki mit Gurke g Ofenkartoffel	Bio-Spiralnudeln a a1 Grünkern-Bolognese i a6 a Grana Padano 2 c g	Fischfrikadelle j d a a1 Zitronen-Joghurt-Dip g Kartoffel-Ratatouille
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Leipziger Frühlingssuppe (Möhre, Sellerie, Bohne) ~Kaiserbrötchen f	~Penne ~Cheddar-Cheese-Sauce f Röstzwiebeln a8 a1 Köttbullar	Puten-Gyros & ☼ ~Tsatsiki mit Gurke Ofenkartoffel	~Spiralnudeln Tomatensauce ~Granvegano	Rotbarschfilet 8 d ~Zitronen-Joghurt-Dip Kartoffel-Ratatouille
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Leipziger Frühlingssuppe (Möhre, Sellerie, Bohne) Vollkornbrötchen a3 k a4 a2 a a1	Bio-Penne a a1 Cheddar-Cheese-Sauce 1 a g a1 Röstzwiebeln a8 a1	gebratenes Wurzelgemüse i Tsatsiki mit Gurke g Ofenkartoffel	Bio-Spiralnudeln a a1 Grünkern-Bolognese i a6 a Grana Padano 2 c g	Sellerieschnitzel i c a8 a1 Zitronen-Joghurt-Dip g Kartoffel-Ratatouille
Salat/Rohkost		Bunter Salat Honig-Senf-Dressing 3 l j	Krautsalat 3 l		
Obst/Dessert	Banane ∇ ∞	Apfel ∇ ∞	Birne ∇ ∞	Grießbrei a a1 Beerensauce	Apfel-Zimt-Muffin a8 a1
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Banane ∇ ∞	Apfel ∇ ∞	Birne ∇ ∞	~Fruchtjoghurt laktosefrei g	~Schokoladen-Muffin c

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a6 Dinkel/ Grünkern
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- l Schwefeldioxid und Sulphite

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- & Muskelfleisch
- ☼ 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.