

KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Maultaschen, vegetarisch ^{i c g a a1} Gemüwestreifen und Brühe	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce Naturreis	Tomatensuppe Pizza-Muffin ^{⊗ c a8 g a1}	Bio-Spiralnudeln ^{a a1} Rinder-Bolognese (Karotte, Sellerie) ⁱ Grana Padano ^{2 c g}	Backfisch (Seelachs) ^{d a a1} Joghurt-Remoulade ^{11 a3 i j g a} Salzkartoffeln
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	~Kartoffel-Klöße ^c Gemüwestreifen und Brühe	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce Gemüse-Risotto	Tomatensuppe ~Pizzabrötchen Tomate Paprika ^{1 f}	~Spiralnudeln Rinder-Bolognese (Karotte, Sellerie) ⁱ ~Granvegano	~Panierter Seelachs ^{f c d} ~Joghurt-Remoulade ¹¹ Salzkartoffeln
Menü 3 (ovo-lakto- vegetarisch)	Maultaschen, vegetarisch ^{i c g a a1} Gemüwestreifen und Brühe	Grilltomate mit Paprika ^{⊗ g} Rahmsauce Naturreis	Tomatensuppe Pizza-Muffin ^{⊗ c a8 g a1}	Bio-Spiralnudeln ^{a a1} Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) ^{y f} Grana Padano ^{2 c g}	Auberginenschnitzel ^{c a8 a1} Joghurt-Remoulade ^{11 a3 i j g a} Salzkartoffeln
Salat/Rohkost		Farmer-Salat ^{i j}			Eisbergsalat ^{∇ ∞} Honig-Senf-Dressing ^{3 l}
Obst/Dessert	Birne ^{∇ ∞}	Apfel ^{∇ ∞}	Stracciatella-Joghurt ^{f g}	Eierpfannkuchen ^{c a8 a1} Kirschen	Banane ^{∇ ∞}
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Birne ^{∇ ∞}	Apfel ^{∇ ∞}	~Fruchtjoghurt laktosefrei ^g	Kirschen ~Eierpfannkuchen ^c	Banane ^{∇ ∞}

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten

a3 Gerste (Malz)

c Eier

f Soja

g1 Milcheiweiß

j Senf

y Hülsenfrucht
- a1 Weizen

a8 Hybridstämme (Gluten)

d Fisch

g Milch und Milcherzeugnisse

i Sellerie

l Schwefeldioxid und Sulphite

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoffen

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.