



# SPEISEPLAN

100% BIO mit natürlich produzierten Lebensmitteln aus ökologischem Anbau

## MONTAG

<sup>21</sup>  
Spirelli mit Spinat-Mascarpone, Saisonobst

## DIENSTAG

<sup>15,17,24</sup>  
Hackbraten mit Möhren und Kartoffeln  
(Für unsere Vegetarier Hackbraten aus Soja 15)

## MITTWOCH

<sup>23</sup> <sup>15</sup> <sup>21</sup>  
Bunte-Gemüsesuppe mit Weizenbrötchen und Schokopudding

## DONNERSTAG

<sup>21,23</sup>  
Schwenkkartoffeln mit Rahmgemüse

## FREITAG

<sup>15,17,21</sup>  
Eierkuchen mit Apfelmus



DE-ÖKO-039

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

### Zusatzstoffe

- <sup>1</sup> mit Farbstoff
- <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff oder konserviert
- <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel
- <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup> geschwefelt
- <sup>6</sup> geschwärzt
- <sup>7</sup> gewachst

- <sup>8</sup> mit Phosphat
- <sup>9</sup> mit Süßungsmittel
- <sup>10</sup> enthält eine Phenylalanin-Quelle
- <sup>11</sup> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- <sup>12</sup> unter Schutzatmosphäre verpackt
- <sup>13</sup> in allen Speisen ist Jodsaltz enthalten
- <sup>14</sup> kann Malzextrakt enthalten

### Allergene

- <sup>15</sup> Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- <sup>16</sup> Krebstiere
- <sup>17</sup> Eier
- <sup>18</sup> Fische
- <sup>19</sup> Erdnüsse
- <sup>20</sup> Sojabohnen

- <sup>21</sup> Milch (einschließlich Laktose)
- <sup>22</sup> Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- <sup>23</sup> Sellerie
- <sup>24</sup> Senf
- <sup>25</sup> Sesamsamen
- <sup>26</sup> Schwefeldioxid und Sulphite
- <sup>27</sup> Lupinen
- <sup>28</sup> Weichtiere