




Speiseplan vom 04.10. bis 08.10.2021

	MENÜ 1	MENÜ 2	Dazu täglich
MONTAG	Lasagne al forno a1	Kürbis-Curry mit Bio-Reis g	Kräutersuppe g Beilagensalat und Dressing Quarkbällchen a1,c,g
DIENSTAG	Spaghetti a1 mit Schinken-Sahnesauce (Pute) g	Eierpfannkuchen a1,c,g mit Erdbeermarmelade	Kürbissuppe Beilagensalat mit Dressing Haselnusspudding g,h
MITTWOCH	Kartoffeleintopf mit Geflügel Wursteinlage dazu Vollkornbrot a2	Käsespätzle (Bio Spätzle) a1,c mit Röstzwiebel	Leberspätzlesuppe a1,c Beilagensalat mit Dressing Fruchtjoghurt g
DONNERSTAG	Putenpfanne in Curry-Kokosmilchsauce g und Bio-Reis	Chili sin Carne f (Kidney Bohnen, Mais, Soja) mit Kartoffeln	Tagessuppe Beilagensalat mit Dressing Schokodonut a1,c
FREITAG	 Vollkornnudeln a1 mit Karotten-Frischkäsesauce g		Knabbergurken

Änderungen vorbehalten!

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	f Soja	i Sellerie
a1 Weizen	g Milch und Milcherzeugnisse	j Senf
a2 Roggen	h Schalenfrüchte, Nüsse	k Sesam
a3 Gerste	h1 Mandel	l Schwefeldioxid
a4 Hafer	h2 Haselnuss	m Lupine
a5 Dinkel	h3 Walnuss	n Weichtiere
a6 Kamut	h4 Kaschunuss	
b Krebstiere	h5 Pekannuss	
c Eier	h6 Paranuss	
d Fisch	h7 Pistazie	
e Erdnuss	h8 Macadamianuss	

Besonderer Spuren-Hinweis:
Kreuzkontaminationen sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind enthalten:

1 Farbstoffe	7 gewachst
2 Konservierungsstoffe	8 Phosphate
3 Antioxidationsmittel	9 Süßungsmittel
4 Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



DE-ÖKO 037