

## Speiseplan vom 20.09. bis 24.09.2021

	MENÜ 1	MENÜ 2	Dazu täglich
MONTAG	Lachsfilet in Dillsauce <b>g</b> dazu Bio-Reis	Überbackene Vollkornnudeln <b>a1</b> (Bio-Nudeln) in Tomatengemüsesauce <b>i</b> (Sellerie, Lauch, Karotten) mit Mozzarella <b>g</b>	Geflügelsuppe Mais-Paprika- Gurkensalat Chia Pudding
DIENSTAG	Wollwurst (Geflügelfleisch) mit Bratensauce und Kartoffelstampf <b>g</b> (Bio-Kartoffeln)	Kürbis-Kokossuppe <b>g</b> dazu Vollkornbrot <b>a1,a2</b>	Gemüse- Reissuppe Beilagensalat Obstkorb
MITTWOCH	Gemüseplanzerl <b>a1,c,g</b> (Kürbis, Steckrübe) mit Schnittlauchsauce <b>g</b> und Bio-Salzkartoffeln	Omas Bio Dinkelgrießbrei <b>a2,g</b> mit Zimt & Zucker dazu Pfirsichkompott <b>3,9</b>	Nudelsuppe <b>a1,c</b> Beilagensalat Himbeerpudding <b>g</b>
DONNERSTAG	Hähnchenrahmgeschnezeltes <b>a1,g</b> mit Bio-Nudeln <b>a1</b>	Kartoffeltaschen <b>g,i</b> mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomatengemüse	Asia-Hühnersuppe Karottensalat <b>g</b> Schaumkuss <b>a1,c,g</b>
FREITAG		Pizza Caprese <b>a1,g</b> dazu Rohkost	Quarkdessert <b>g</b>

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 Konservierungsmittel	8 Phosphate
3 Antioxidationsmittel	9 Süßungsmittel
4 Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



DE-ÖKO 037