




Speiseplan vom 27.09. bis 01.10. 2021

	MENÜ 1	MENÜ 2	Dazu täglich
MONTAG	Kalbspflanzerl ^{a1,c} mit Kartoffelsalat ^j (Bio-Kartoffeln) und Ketchup ²	Bio-Blumenkohl mit Käsesauce ^g dazu Dampfkartoffeln (Bio-Kartoffeln)	Spinatsuppe ^g Beilagensalat Cooki ^{a1,c,g}
DIENSTAG	Hähnchen Medaillons in Geflügelsauce mit cremiger Polenta ^g	Kürbis-Kartoffelgulasch (Bio-Kartoffeln)	Geflügelcremesuppe ^g Buttermilchdessert Rohkost
MITTWOCH	Knusperfischfilet Tomate ^{a1,d,g,i} mit Kräutersauce ^g Bio-Salzkartoffeln	Ravioli ^{a1} in Tomatensahnesauce ^g	Tomaten-Reissuppe Beilagensalat Vanillepudding ^g
VEGGI DONNERSTAG	Linsen Dal (Kokosmilch) mit Basmatireis (vegan)	Bio-Spaghetti ^{a1} mit Kürbismus ^g	Maiscremesuppe ^g Beilagensalat Obstkorb
FREITAG		Apfelstrudel ^{a1,c,h} mit Vanillesauce ^g	Backerbsensuppe ^{c,g}

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