

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. HACKBÄLLCHEN *VEGETARISCH* Dunkle Sauce BIO-Salzkartoffeln Cremespinat Aa,D,J,L Dessert. FRUCHTIGER BIO-JOGHURT L	Vorweg. BUNTER WEIßKOHL-KAROTTEN-MIX F,L Hauptgang. MILD GEWÜRZTE VEGGIE-FRIKADELLE Paprika-Tomatensauce BIO-Reis Aa,D,J,L Dessert. BIO-OBST DES TAGES	Vorweg. KNACKIGER ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. HELLES HÄHNCHEN-RAGOUT BIO-Hähnchen Helle Sauce mit Rahm BIO-Spätzle Aa,D,E,L Dessert. BIO-PUDDING DESSERT L	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. MEDITERRANE RINDERHACKFLEISCH-SAUCE BIO-Hackfleisch (Rind) Rosmarin Thymian BIO-Parboiled Reis Aa,D Dessert. BIO-OBST DES TAGES	Vorweg. FRISCHER MÖHRENSALAT F Hauptgang. ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE KLASSIKER BIO-Spätzle Röstzwiebel Rahm Aa,D,E,L Dessert. BIO-OBST DES TAGES
Menü	Vorweg. FRISCHER TOMATEN-GURKEN-SALAT F Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN FRISCHKÄSE-KRÄUTER Kräuter-Joghurt-Quark aus BIO-Quark D,F,L Dessert. FRUCHTIGER BIO-JOGHURT L	Vorweg. MILDES GEMÜSESÜPPCHEN D,L (Karotten, Kartoffeln, Sellerie) Hauptgang. DAMPFNUDEL KLASSIKER Dessertsauce mit Vanillegeschmack Aa,E,L Dessert. BIO-OBST DES TAGES	Vorweg. CHINAKOHL-MIX Mango Dressing F,L Hauptgang. MILDES GEMÜSE-CURRY *VEGGIE* Curry Mungobohnen Bambus Paprika Bohnen Sesam-Bulgur aus BIO-Bulgur Aa,D,H,J,L Dessert. BIO-PUDDING DESSERT L	Vorweg. ROHKOST KAROTTEN-KNABBER Hauptgang. PENNE LINSEN-BOLOGNESE *VEGGIE* BIO-Penne Nudeln Rote Linsenbolognese Aa,D,L Dessert. BIO-OBST DES TAGES	Vorweg. FRISCHER BLATTSALAT Balsamico*8)-Dressing F Hauptgang. RAVIOLI MIT VEGGIE-FÜLLUNG Sauce mit Frischkäse Aa,D,E,L Dessert. BIO-OBST DES TAGES

Die angebotenen Speiselinien sind zertifiziert und erfüllen die aktuellen, bundesweit gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prüf- & Zertifizierungsinstitut
für Gemeinschaftsverpflegung
DR. KAUTZ



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT

Für gekennzeichnete
BIO-Artikel gilt
die DE-ÖKO-007



DE-ÖKO-007

Bitte beachten Sie, die Allergenkennezeichen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)