



" Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"

KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04. Okt	05. Okt	06. Okt	07. Okt	08. Okt
Essen I	Curry-Gemüse-Cremesuppe ^{SL} mit Knusperbrötchen ^{GL1, GL3}	Käse-Basilikum Ravioli ^{MP, GL1} mit Tomatensoße ^{GL1} Stracciatella Quark ^{MP}	Geflügelbratwurst mit Karotten, vegetarischer Bratensoße ^{SE} und Kartoffelpüree ^{MP}	Seitangeschnetztes* ¹ ^{GL1} (Seitan, Paprika, Zwiebeln) mit Reis	3 Fischstäbchen# ^{GL1, FI} mit Erbsen, Rahmsoße ^{MP, SL} und Kartoffeln
Essen II			Tofubrätwurst* ² ^{GL4, SJ, SL} mit Karotten, vegetarischer Bratensoße ^{SE} und Kartoffelpüree ^{MP}		2 Reisstäbchen ^{GL1, GL5, SS, MP} mit Erbsen, Rahmsoße ^{MP, SL} und Kartoffeln

zusätzlich täglich: Rohkost oder Salat mit Dressing

*¹ Vegetarisches Erzeugnis aus Weizeneiweiß

*² Vegetarisches Erzeugnis aus Sojabohnen

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält tDinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“