



Alle angebotenen Speisen sind zu 100% aus Bio (Kontrollstelle: DE-ÖKO-006), Ausnahme Fisch und Fischprodukte.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	28. Jul	29. Jul	30. Jul	31. Jul	01. Aug
	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
Essen I	Gemüsecurry MP,SL mit Falafelbällchen GL1 und Reis	Rinder Frikadelle GL1,EI Bohnen, Vegetarische Bratensoße SL,SE und Kartoffeln	Nudeln GL1 mit Tomaten-Soße GL1 und geriebenen Käse MP	Bio Lachs FI mit Rahmsoße, Brokkoli und Reis	Pfannkuchen GL1,Ei mit Apfelkompott
	Vanille-Quark MP				
Essen II		Gemüse- Käse Frikadelle MP,GL1 Bohnen, Vegetarische Bratensoße SL,SE und Kartoffeln		Linsen- Hirse Bällchen GL1 mit Rahmsoße, Brokkoli und Reis	
zusätzlich täglich: Rohkost oder Salate mit verschiedenen Dressings					

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

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

Ei = enthält Ei 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.“