

Alle angebotenen Speisen sind zu 100% aus Bio (Kontrollstelle: DE-OKO-006), Ausnahme Fisch und Fischprodukte.					
KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15. Sep	16. Sep	17. Sep	18. Sep	19. Sep
Essen I	Kichererbsen Curry MP mit einem Knusperbrötchen GL1,GL3	Rindergulasch <mark>GL1</mark> mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <mark>GL1</mark>	Käse Basilikum Ravioli GL1,MP,EI mit Tomatensoße (Bio-Lachs FI mit Brokkoli, GL1 Rahmsoße MP,SL und Kartoffeln	Gemüsepfanne (Möhre, Zucchini, Zwiebeln, Brokkoli, Paprika) SJ, GL1 mit Reis und Kräuter-Tofu SJ, Teriyakisoße Gl1, SJ, SL
	Rote Grütze				
Essen II		Seitan Gulasch SJ,SL,GL1 mit Möhrengemüse, und Salzkartoffeln GL1		Quinoa Taler SE mit Brokkoli, Rahmsoße MP,SL und Kartoffeln	

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide: GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthäl 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 Sesamsamenerzeugnisse

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."