

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

KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13. Okt	14. Okt	15. Okt	16. Okt	17. Okt
Essen I	Kartoffel- Möhre Eintopf mit einem Knusperbrötchen GL1, GL3	Hühnerfrikassee MP, SL mit Erbsen und Reis	Grüne Tortelloni, Käse-Spinat GL1, MP , mit Tomatensoße	Drei Fischstäbchen FI, GL1 mit Rahm Spinatsoße GL1, MP, SL und Kartoffeln	Kartoffelrösti mit Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) und Kräuter Dip MP
	Mango Lassi MP				
Essen II		Tofu Frikassee MP, SL mit Erbsen und Reis	Spirelli Tricolor GL1 mit vegetarischer Bolognese GL1, SL	Zwei Gemüse Reis Sticks GL1, GL5, MP mit Rahm Spinat GL1, MP, SL und Kartoffeln	

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 Sellerierzeugnisse

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 Sesamsamerzeugnisse

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 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.“