

Alle angebotenen Speisen sind zu 100% aus Bio (Kontrollstelle: DE-OKO-006), Ausnahme Fisch und Fischprodukte.					
KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	17. Nov	19. Nov	20. Nov	21. Nov	22. Nov
Essen I		Rindfleischbällchen EI mit Bohnen, vegetarischer Bratensoße sl,sE und Couscous GL1	Mediterrane Raviolis MP,GL1 Gefüllt mit Aubergine,Paprika und Ricotta dazu Zucchini-Tomaten Soße GL1	Backfisch Fi,6L1 mit Möhren und Kartoffeln dazu Remoulade SE,SJ	Linsen- Hirsebällchen GL1 mit bunter Gemüsesoße MP,SL und Reis
	Apfelquark MP	Obst	Obst	Obst	
Essen II	Apfel-Karotten-Suppe MP mit Knusperbrötchen GL1,GL3	Vegetarische Bällchen sj.6L1,6L5 mit Bohnen, vegetarischer Bratensoße sl. se und Couscous GL1		2 Vegetarische Reissticks GL1,MP,GL5,SS mit Möhren Und Kartoffeln dazu Remoulade SE,SJ	
		Obst	Apfelquark MP	Obst	

Nudeln (GL1) mit Tomatensoße (GL1)

zusätzlich täglich: Rohkost oder Salate mit verschiedenen Dresssings

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

Ausweichessen

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

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."

[&]quot;Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung