

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

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24. Nov	25. Nov	26. Nov	27. Nov	28. Nov
Essen I	Gemüse Eintopf SL mit Muschelnudeln GL1	Bolognese vom Rind GL1,SL mit Spirelli Nudeln GL1	Schupfnudeln GL1,EI mit Rahmwirsing SL,MP und vegetarischer Bratensoße SE	Seelachsfilet# FI auf Ratatouille GL1 und Röst- Kartoffeln	Grießbrei GL1,MP mit Waldbeerensoße
	Plumen Quark MP	Obst	Obst	Obst	
Essen II		Vegetarische Grünkern Bolognese GL1,SL mit Spirelli Nudeln GL1		Tofu-Bratfilet SJ auf Ratatouille GL1 und Röst- Kartoffeln	
		Obst		Obst	
Ausweichessen	Nudeln (GL1) mit Tomatensoße (GL1)				
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 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.“