

Alle angebotenen Speisen sind zu 100% aus Bio (Kontrollstelle: DE-OKO-006), Ausnahme Fisch und Fischprodukte.					
KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	08. Dez	09. Dez	10. Dez	11. Dez	12. Dez
Essen I		Rinderhack Röllchen GL1,EI mit Möhren dazu Bratensoße SL und Couscous GL1		Bio- Lachs mit Rahmspinat GL1,MP und Salzkartoffeln	Kartoffel-Frischkäse-Taschen MP (Blumenkohl,Karotte, Brokkoli) und Kräuterquark MP
	Waldbeeren Quark MP	Obst	Obst	Obst	
Essen II	Curry Gemüse Cremesuppe MP,SL mit Knusperbrötchen GL1,GL3	Gemüse-Käse Frikadelle GL1 mit Möhren dazu Bratensoße SL und Couscous GL1	Spirelli _{GL1} mit Kräuterrahmsoße _{MP,SL}	2 Gekochte Eier Ei mit Rahmspinat _{GL1,MP} und Salzkartoffeln	
		Obst		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

El = 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