



Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit „#“ gekennzeichnet.

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27. Feb	28. Feb	01. Mrz	02. Mrz	03. Mrz
Essen I	3 Mini-Bratwürste mit Bratensoße SE, Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	Tortelini-Gemüse-Auflauf SJ, GL1, MP und dazu einen gemischten Salat	Hühnerfrikassee MP, SL mit Erbsen und Möhren, dazu Reis	veganes Gericht	2 Fischfrikadellen FI, #, GL1 mit Gemüsebulgur GL1 und einer Rahmsoße MP, SE
				3 Frühlingsrollen GL1 mit gebratenem Gemüse, CousCous GL1 und einem Dip SE, SJ	
Essen II	veganes Gericht		veganes Gericht		1 Gemüsebratling GL1 mit Gemüsebulgur GL1 und einer Rahmsoße MP, SE
	1 Linsenbratling mit Bratensoße SE, Gemüse der Saison und Salzkartoffeln		Tofufrikassee SL, SJ mit Erbsen und Möhren, dazu Reis		

Änderungen vorbehalten

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält tDinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier 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

<sup>2</sup> 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.“