



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	14. Apr	15. Apr	16. Apr	17. Apr	18. Apr
Essen I	Köttbullar EI von 100% Rind mit Bratensoße, Gemüse der Saison und dazu Kartoffelpüree MP	vegetarisches Gericht Käsespätzle MP, GL1 mit Röstzwiebeln GL1 und einen gemischtem Salat	Currywurst aus 100% regionalem Bioland-Geflügel mit Coleslaw SE, SJ und Kartoffel-Rösti	1 MSC-Flunder in der Knusperpanade EI, FI, #, GL1 mit Rahmsoße, SE, MP Gemüse der Saison und dazu Reis	Feiertag
Essen II	vegetarisches Gericht Vegi-Bullar GL1 mit Bratensoße, Gemüse der Saison und dazu Kartoffelpüree MP		vegetarisches Gericht Vegi-Currywurst SJ, GL1 mit Coleslaw SE, SJ und Kartoffel-Rösti	vegetarisches Gericht 1 Gemüse-Bratling GL1, EI mit Rahmsoße, SE, MP Gemüse der Saison und dazu Reis	

Änderungen vorbehalten

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 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

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.“