



# SPEISEPLAN

100% BIO mit natürlich produzierten Lebensmitteln aus ökologischem Anbau

## MONTAG

Vollkorn-Nudeln <sup>15</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße  
und geriebener Käse <sup>21</sup>  
dazu Saisonobst

## DIENSTAG

Kräuterquark <sup>21</sup> mit Salzkartoffeln  
und Rote-Bete-Salat

## MITTWOCH

Putengeschnetzeltes in Sahne <sup>15,21</sup> mit Erbsen  
dazu Langkornreis  
(Vegetarisch: Lupinenstreifen <sup>15</sup>)

## DONNERSTAG

Geschmorter Weißkohl mit Sonnenblumenhack  
und Süßkartoffelpüree

## FREITAG

Tomatensuppe mit Graupen <sup>15</sup>  
und Ciabatta-Brot <sup>15</sup>  
dazu Lobetaler Joghurt mit Pfirsich <sup>21</sup>

Kurzfristige Änderungen vorbehalten



DE-ÖKO-039

### Zusatzstoffe

- <sup>1</sup> mit Farbstoff
- <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff oder konserviert
- <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel
- <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup> geschwefelt
- <sup>6</sup> geschwärzt
- <sup>7</sup> gewachst

- <sup>8</sup> mit Phosphat
- <sup>9</sup> mit Süßungsmittel
- <sup>10</sup> enthält eine Phenylalanin-Quelle
- <sup>11</sup> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- <sup>12</sup> unter Schutzatmosphäre verpackt
- <sup>13</sup> in allen Speisen ist Jodsalz enthalten
- <sup>14</sup> kann Malzextrakt enthalten

### Allergene

- <sup>15</sup> Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- <sup>16</sup> Krebstiere
- <sup>17</sup> Eier
- <sup>18</sup> Fische
- <sup>19</sup> Erdnüsse
- <sup>20</sup> Sojabohnen

- <sup>21</sup> Milch (einschließlich Laktose)
- <sup>22</sup> Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- <sup>23</sup> Sellerie
- <sup>24</sup> Senf
- <sup>25</sup> Sesamsamen
- <sup>26</sup> Schwefeldioxid und Sulphite
- <sup>27</sup> Lupinen
- <sup>28</sup> Weichtiere