

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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15. Apr	16. Apr	17. Apr	18. Apr	19. Apr
Essen I	3 Mini-Geflügelbratwürste mit Bratensoße SE , Gemüse und Salzkartoffeln	Käsespätzle MP, GL1, EI mit Röstzwiebeln GL1 und einem Tomaten-Gurkensalat	Hähnchengyros vom Demeterhuhn mit Tzatziki SE, SJ , Tomatenreis und Krautsalat	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne EI, GL1 mit einer Pilzrahmsoße MP und einem Salat	1 Stück gebratenes MSC-Seelachsfilet FI, # mit einer Spinatrahmsoße MP und Kartoffelstampf
Essen II	veganes Gericht		veganes Gericht		3 Gemüse-Sticks GL1 in einer Cornflakespanade mit einer Spinatrahmsoße MP und Kartoffelstampf
	Vegibälle GL1 mit Bratensoße SE , Gemüse und Salzkartoffeln		Erbsenprotein-Gyros mit Tzatziki SE, SJ , Tomatenreis und Krautsalat		

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.“