

KALENDERWOCHE 36

SPEISEPLAN



Montag 02.09.2024	Dienstag 03.09.2024	Mittwoch 04.09.2024	Donnerstag 05.09.2024	Freitag 06.09.2024
Hauptgericht Hähnchen Cordon bleu ① ③ ⑦ Erbsen in Sud abgezogen ⑮ Kartoffelbrei R ⑦	Hauptgericht BIO Nudeln ① BIO Tomatensoße	Hauptgericht Pizza Margherita mit ① ⑦ Champignonscheiben	Hauptgericht Broccoli-Kohlrabirahmsuppe ⑦ Grießklößchen ① ③ BIO Schnittbrötchen ①	Hauptgericht Fischrikadelle ① ③ ④* ⑩ Rahmspinat ⑦ Kartoffeln
Frischkost	Frischkost Endivien-u. Eisbergsalat Hausdressing ③ ⑦	Frischkost Cocktail Tomaten	Frischkost Paprikasticks	Frischkost
Dessert BIO Obst	Dessert Trauben	Dessert BIO Apfelmus	Dessert BIO Dinkelgrießbrei ① ⑦	Dessert BIO Joghurt Natur ⑦

Allergene, Zusatzstoffe:

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühnereiweiß ④ Fische ⑤ Erdnüsse
 ⑥ Soja ⑦ Milch ⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid
 ⑬ Lupinen ⑭ Weichtiere ⑮ Hülsenfrucht



= Karotte * = MSC Fisch

a = Farbstoff / b = Konservierungsstoff / c = Antioxidationsmittel / d = Geschmacksverstärker
 e = Geschwefelt / f = Geschwärzt / g = Phosphat h = Milcheiweiß / i = Koffeinhaltig
 j = Chininhaltig / k = Süßungsmittel / l = Gewachst

S = Saisonal

R = Regional

Die mit dem Siegel gekennzeichneten Zutaten und Produkte, verwenden wir aus kontrolliert, biologischem Anbau



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B

