



Speiseplan

Vom: 4.4.16 – 8.4.16

Montag 4.4.16	Erbsensuppe mit Brot ^(A) Milchreis ^(g)
Dienstag 5.4.16	Kohlrabiauflauf ^(g,I,J) Obst
Mittwoch 6.4.16	Zucchini-Thunfisch-Soße ^(D,g,I,J) mit Nudeln ^(A) Obst
Donnerstag 7.4.16	Rührei ^(C) , Reis & Tomatensoße Obst
Freitag 8.4.16	Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln & Gemüsestäbchen ^(A,g) Obst



Alle Zutaten sind überwiegend aus biologischen kontrollierten Anbau

** konventioneller Fischfang

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- (A) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoffe
- (2) geschwärzt
- (3) Konservierungsstoffe
- (4) geschwefelt
- (5) mit Phosphate

(F)	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	(6)	mit Antioxidationsmittel
(G)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)	(7)	mit Geschmacksverstärker
(H)	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia, - oder Queensland Nuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse	(8)	gewachst
(I)	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	(9)	mit Süßungsmittel
(J)	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	(10)	unter Schutzatmosphäre verpackt
(K)	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	(11)	enthält Phenylalaninquelle
(L)	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 % mg/kg oder 10 mg/l	(12)	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
(M)	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
(N)	Weichtiere (sowie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse		