

KALENDERWOCHE 7

SPEISEPLAN



Montag 10.02.25	Dienstag 11.02.25	Mittwoch 12.02.25	Donnerstag 13.02.25	Freitag 14.02.25
---------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------

Hauptgericht Köttbullar (Rind, Kalb,Geflügel) c in Rahmsoße ⑦ Eierknöpfe ① ③	Hauptgericht 3 Stück Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt ⑦ Ratatouille	Hauptgericht BIO Gekochte Eier in BIO Senfsoße ③ ⑦ ⑩ Kartoffeln R	Hauptgericht Überbackene BIO Käsenudeln mit Broccoli ① ⑦	Hauptgericht Broccolicremesuppe ⑦ Puten Wienerle c Laugenstange ①
--	---	---	---	--


Frischkost Cornichons	Frischkost Tzatziki ⑦	Frischkost BIO Tomatenecken	Frischkost Eisbergsalat American Dressing ③ ⑦	Frischkost
---------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------	---	-------------------

Dessert BIO Obst	Dessert BIO Schokoladenpudding ⑦	Dessert Trauben	Dessert Fruchtojoghurt ⑦	Dessert Marmorkuchen ① ③ ⑦
----------------------------	---	---------------------------	---------------------------------------	---

Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier , Hühnerweiß 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

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



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B

