



Menü 03.10. – 07.10.2022

Diese Leckereien zaubert unser Küchenteam in dieser Woche für euch:

DE-ÖKO-044

Alle **grünen Komponenten** sind Bio-Zutaten

Montag

Feiertag

Dienstag

zu jeder Menülinie gibt es:

Schoko-Pudding
 2 (1,3,4,6)
mit Vanillesauce (Milch)
 2 (1,3,4,6)

Menü 1:

Linseneintopf (Porree, Sellerie, Möhren, Kartoffelwürfel)
 1w,6,7 (2,3,8)
mit frischen Kräutern und Vollkornbrot
 1w,1h,1g,1r,11

Mittwoch

zu jeder Menülinie gibt es:

Grüner Salat
mit Joghurtdressing
 2
und Käsewürfel (Gouda)
 2

Menü 1:

Fruchtiges Putencurry (Pflirsiche) und Spätzle
 1,2 1w,3



Menü 2:

Gemüse-Spätzle-Pfanne (Erbsen, Paprika, Mais)
 1w,3,7 (2,8)

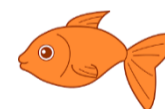
Donnerstag

zu jeder Menülinie gibt es:

Banane (Fair Trade)

Menü 1:

1 MSC Wildlachsfilet mit Buttermöhren und Kartoffelpüree
 1w,10 2 2



Menü 2:

1 Blumenkohl-Käse-Bratling mit Buttermöhren und Kartoffelpüree
 1w,1h,2,3 2 2

Freitag

zu jeder Menülinie gibt es:

Möhrensalat mit Apfel
 12,d

Menü 1:

Makkaroni mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse
 1w 1w,2 2



14 Hauptallergene:

- 1 Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen (w), Roggen (r), Hafer (h), Hirse (hi), Gerste (g))
- 2 Milch (Produkte), auch Laktose
- 3 Eier
- 4 Soja
- 5 Erdnüsse
- 6 Schalenfrüchte (z.B. Mandeln (m), Haselnüsse (h))
- 7 Sellerie
- 8 Senf
- 9 Krebstiere
- 10 Fisch
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulfide
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: (gem. Zusatzstoffzulassungsverordnung)

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff oder konserviert
- c mit Nitritpökelsalz
- d mit Antioxidationsmittel
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h mit Geschmacksverstärker
- i gewachst
- j mit Süßungsmitteln
- k mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- l enthält eine Phenylalaninquelle
- m kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken