

Vergiss nicht Deine Wasserflasche mitzubringen.
Trink Dich schlau!
 Wasser gibt`s bei uns kostenlos zum Selbstabfüllen!



**WIE LECKER IST
 DAS DENN !?! :-)**

Speiseplan 21.01. – 24.01.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Frische Bratwurst vom Schwein (4,10,11), mit Rahmsauce , dazu (a,g,4,11,18,22), BIO-Kartoffeln	Hähnchenfilet mit Sauce (a,g,4,10,11), dazu BIO-Kartoffeln und mediterranes Gemüse	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst (g,i,j,9,10/11), dazu 1 Vollkornbrötchen (a)	Hähnchen Cordon bleu mit Sauce , dazu BIO-Kartoffeln , und Erbsen / Möhren
Menü 2 Vegetarisch	Bio-Nudeln Broccoli-Auflauf (a,g,4,11,18,22)	Bolognese vom Gemüse mit (a,4,11,18,22), Nudeln (a)	Vegetarische Lasagne (a,c,g,4,11,18,22) mit Salat	Reibekuchen (a,c) mit Apfelmus (4,10,11)
Menü 3	Salatteller mit Brötchen (a) Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika Auf Wunsch mit Geflügelbruststreifen 3 Dressings zur Wahl (c,g,j,11,18,22)	Salatteller mit Brötchen (a) Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika Auf Wunsch mit Ei + Käse (g) 3 Dressings zur Wahl (c,g,j,11,18,22)	Salatteller mit Brötchen (a) Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika Auf Wunsch mit Olive +Schafskäse (g) 3 Dressings zur Wahl (c,g,j,11,18,22)	Salatteller mit Brötchen (a) Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika Auf Wunsch mit Mais 3 Dressings zur Wahl (c,g,j,11,18,22)
Beilage	Rohkost (in der Saison BIO)	Paprikasalat	Rohkost (in der Saison BIO)	Gurkensalat (10,11)
Dessert	Frisches Obst (in der Saison vom Biohof)	Pudding (g,10,11)	Rote Grütze mit Vanillesauce (g,4,10,11)	Fruchtjoghurt (g,10,11)

Allergene:

a)Gluten c)Eier d)Fisch f)Soja g)Milch h)Schalenfrüchte/Nüsse i)Sellerie j) Senf k)Sesam

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff 2. Farbstoff 3. Künstlicher Farbstoff 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Geschwefelt 9. Phosphat 10/11.mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 15. Schmelzsalze 17. Trennmittel 18. modifizierte Stärke 19. Schaumstabilisatoren 21. Festigungsmittel 22.Dickungsmittel 23. Emulgatoren

Kontrollstelle: DE-ÖKO-013