



DE - ÖKO - 006

A·B·CERT M

# Speiseplan KW 1



3. Januar  
Montag

Hauptgericht  
Nudeln mit Tomatensoße

Allergene <sup>24</sup>

Dessert/ Salat  
Obst

keine Allergene

4. Januar  
Dienstag

Hauptgericht  
Putenleberkäse mit Kartoffelpüree  
VEGETARISCH – Zucchini-puffer mit Kartoffelpüree

Allergene <sup>7</sup>  
Allergene <sup>24,7,3</sup>

Dessert / Salat  
Gurkensalat

keine Allergene

5. Januar  
Mittwoch

Hauptgericht  
Kichererbsen – Süßkartoffel Curry dazu Reis

Allergene <sup>7</sup>

Dessert / Salat  
Karotten – Orangen Salat

keine Allergene

6. Januar  
Donnerstag

Feiertag

7. Januar  
Freitag

Hauptgericht  
Spinatknödel auf Tomatensugo mit Käse

Allergene <sup>7,24,3</sup>

Dessert / Salat  
Erdbeerquark

Allergene <sup>7</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew 32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss) 25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel, 27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst<sup>7</sup>