

" Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"

| Speisenplan | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------|---|---|--|---|--|
| | 13. Mai | 14. Mai | 15. Mai | 16. Mai | 17. Mai |
| Essen I | 1 Geflügel-Bratwurst mit Paprika-Currysoße, Kartoffel-Knusperrösti und einem Salat | Kokos-Gemüse-Pfanne mit Bulgur GL1 und einem Salat | Hähnchengyros vom Demeterhuhn mit Tzatziki SE,SJ , Tomatenreis und Krautsalat | Ravioli GL1,MP,EI mit einer Käse-Basilikumfüllung in einer Käsesoße MP,SL und einem Salat | 1 gebratenes MSC-Seelachsfilet FI,# mit Spinatsoße MP und Kartoffelpüree MP |
| Essen II | veganes Gericht | | veganes Gericht | | veganes Gericht |
| | Veggi Bratwurst SJ,GL1 mit Paprika-Currysoße, Kartoffel-Knusperrösti und einem Salat | | Seitangyros GL1,SJ mit Tzatziki SE,SJ , Tomatenreis und Krautsalat | | Tofu-Frikassee SJ mit Gemüse der Saison und Bulgur GL1 |

Änderungen vorbehalten

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN =enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“