

Allergeninformation
gemäß Codex-Empfehlung:
A - glutenhaltiges Getreide
B - Erbsen
C - Milch
D - Weizen
E - Ei
F - Fisch
G - Soja
H - Schalenfrüchte
I - Milch oder Laktose
K - Kasein
L - Sesam
M - Meeresfrüchte
N - Nüsse
O - Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere

Nährwerte pro Portion:
EW - Eiweiß
F - Fett
KH - Kohlenhydrate
kcal - Kilokalorien
KJ - Kilojoule

Menüplanänderungen, Druck- und
Satzfehler vorbehalten
(GW_JKG)



BIO Anteil mindestens 40%











Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TAGESTELLER	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	BIO-MILCHREIS Kakaozucker G F 	BIO-NUDELAUFLAUF dazu Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing A,C,G - C,G,M 	KNUSPER-BACKFISCH ° Kartoffelsalat D - 	FALAFEL Jasminreis Gemüsepaprikasauce C - A,G 	BIO-RINDFLEISCH- BULGURLAIBCHEN Kartoffelpüree BIO-Babykarotten A,C,M A G 
	1				
VEGETARISCHER TELLER	BIO-GEMÜSE- PALÄTSCHINKEN GEFÜLLT Tomatenragout A,C,F,G - 	KARTOFFEL- TOPFENLAIBCHEN Erbsen-Karottengemüse Joghurt-Kräutersauce C,G,L - C,G,M 	GERÖSTETE KNÖDEL BIO-Roter Rübensalat A,C,G - 	BIO-RAHMFISOLEN BIO-KARTOFFELGRATIN A,G C,G 	TORTELLINI IN TOMATENSAUCE dazu Rahm-Gurkensalat A,C,G G 
	2				