



### Mittagessen vom KW10, 04.03.-08.03.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Erbseintopf</b> (Bio-Erbsen, Kartoffeln, Suppengrün)(SL)</p> <p><b>Baguette</b> (GL-W, GL-R)</p>	<p><b>Szegediner Rindergeschnetzeltes</b> (GL-W, Sauerkraut, SD, S)</p> <p><b>Knöpfe</b> (GL-W, Ei)</p>	<p><b>Kartoffeln Kräuterquark (LA)</b></p> <p><b>Knabbergemüse</b> (Gurken, Kohlrabi, Karotten)</p>	<p><b>Bio-Vollkornspirelli</b> (GL-W)</p> <p><b>Tomatensauce</b></p> <p><b>Reibekäse</b> (LA)</p> <p><b>Rohkostsalat</b> (S, SD)</p>	<p><b>1 Seelachsfilet Müllerin</b> (FI, GL-W)</p> <p><b>Blumenkohl in Rahm</b> (GL-W, LA)</p> <p><b>Kartoffeln</b></p>

#### Kenntlichmachung von Allergenen

Glutenhaltig: GL-W= Weizen, GL-R=Roggen, GI-G=Gerste, GL-H= Hafer, GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, Ei= Ei, FI=Fisch, SC=Schalenfrüchte: SC-M= Mandel, SF-HA= Haselnüsse, SC-W=Walnüsse, SC-Ca=Cashewnüsse, SC-PI=Pekannüsse, SC-PE=Paranüsse, Pistazien, SC-MC=Macadamianüsse, ER=Erdnüsse, SO=Soja, LA=Milch/Lactose, SL=Sellerie, S=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W=Weichtier

#### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Nitrat, 10=Nitritpökelsalz, 11=Süßungsmittel, 12=enthält Phenylalaninquelle, 13=koffeinhaltig, 14=chininhaltig

**Pasta, Grieß und Hülsenfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau. Reis ist Parboiled-Reis.**