



Mittagessen vom KW 14, 03.04. - 06.04.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Erbseintopf (Bio-Erbsen, Kartoffeln, Suppengrün) (S)</p> <p>Baguette (G1, G2)</p>	<p>Rindergeschnetzeltes (G1)</p> <p>Knöpfe (G1, Ei)</p> <p>Rosenkohl</p>	<p>Kartoffeln Kräuterquark (MZ)</p> <p>Knabbergemüse (Gurken, Kohlrabi, Karotten)</p>	<p>Putenbratwurst</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Käsedipp (MZ)</p> <p>Krautsalat (SD, SN)</p>	<p>Karfreitag</p>

Kenntlichmachung von Allergenen

Glutenhaltig: G1= Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4= Hafer, G5=Dinkel, G6=Kamut

Ei=Eier, F=Fisch

Schalenfrüchte: SF1= Mandel, SF2= Haselnüsse, SF3=Walnüsse, SF4=Cashewnüsse, SF5=Pekannüsse, SF6=Paranüsse. SF7=Pistazien, SF8=Macadamianüsse, EN=Erdnüsse, SO=Soja, MZ=Milch/Lactose, S=Sellerie, SN=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L=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.