



## Unser Speiseplan für diese Woche

KW 08  
17.02. - 21.02.2025



	Montag 17.02.2025		Dienstag 18.02.2025		Mittwoch 19.02.2025		Donnerstag 20.02.2025		Freitag 21.02.2025	
<b>Mittagessen</b>	Bio-Salzkartoffel	-	Kartoffelknödel	-	MSC-Dorschfilet in Backteig	a1, d	Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung	a1, g	Gemüsebrühe mit Bio-Dinkel-Backerbsen	a1, g
	Buntes Paprikagemüse	-	Bratensauce	g	Bio-Kartoffelpüree	g	Carbonarasauce mit Putenschinken	4, g	Karamellpudding alá Sükran	g
	Sauerrahmdip	g, k			Bio-Ketchup	-				
				Vegetarisch: Gemüsebällchen (Kartoffel, Karotte, Kohlrabi)	a1, c, g	Vegetarisch: Zucchinisauce	g			
	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-
<b>Brotzeit</b>	Bio-Obstkorb	-	Bio-Rohkostplatte	-	Bio-Laugenstange mit Bio-Avocadocreme alá Arzu	a1, a2, g	Milchbrötchen	a1, c, g	Bio-Dinkelzwieback	a1, a2

### Legende Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide (a1= Weizen, a2= Dinkel, a3= Khorasan-Weizen, a4= Roggen, a5= Gerste, a6= Hafer); b=Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte (h1= Mandeln, h2= Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4= Cashewnüsse, h5= Pecanüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Macadamie-/ Queenslandnüsse); i= Sellerie; k= Senf; l= Sesamsamen; m= Schwefeldioxid und Sulfite; n= Lupinen; o= Weichtiere

### Legende Zusatzstoffkennzeichnung:

1= „mit Farbstoff“; 2= „mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „Nitrat“ oder/ und „Nitritpökelsalz“ (kann 2 und 3 ersetzen); 5= „mit Geschmacksverstärker“; 6= „geschwärzt“; 7= „gewachst“; 8= „mit Phosphat“; 9= „mit Süßungsmitteln“; 10= Bei Tafelsüßen „auf der Grundlage von“ ergänzt durch verwendetes Süßungsmittel; 11= „enthält eine Phenylalaninquelle“; 12= „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“