

1.

Vom 17.08.26-21.08.26 FLEEt



Montag

Nudeln-Gemüseauflauf mit Käse (A1,G)

Dienstag

Vegetarische Falafelbällchen (A1) mit Kräuterquark (G) und Butterreis

Mittwoch

Gebackenes Fischfilet (A1) mit Kartoffelbrei (G)

Gurkensalat mit Joghurt (G)

Donnerstag

Fusilli (A1) mit Fleischbällchen (A1, C) in Gemüse-Kräutersoße (I)

Freitag

Pfannkuchen mit Apfelmus (A1,C,G)

UNSER BETRIEB STREBT EINE SCHULESSEN ZERTIFIZIERUNG AN. SOLANGE IST DAS GESUNDHEITSFÖRDERNDE ANGEBOT MIT (N.O.) NÄHRSTOFFOPTIMIERT GEKENNZEICHNET.

A GLUTENHALTIGES GETREIDE (A1 WEIZEN, A2 ROGGEN, A3 HAFER,

A4 GERSTE, A5 DINKEL, A6 KAMUT) B KREBSTIERE C EIER D FISCH E ERDNÜSSE F SOJA G MILCH (LAKTOSE)

H SCHALENFRÜCHTE (H1 MANDELN, H2 HASELNUSS, H3 WALNUSS, H4 CASHEWNUSS, H5 PECANUSS, H 6 PARANUSS, H7 PISTAZIE, H8 MACADAMIA)

I SELLERIE, J SENE, K SESAMKÖRNER, L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, BEI MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/LITER, M WEICHTIERE, N LUPINEN, O

ANTIOXIDATIONSMITTEL E385, P MONONATRIUMGLUTAMAT, Q GUARKERNMEHL, R JOHANNISBROTKERNMEHL,

S PÖKELSALZ

Fleisch- und Milchprodukte werden in Bioqualität verarbeitet. Fischprodukte werden aus MSC zertifizierten Waren hergestellt.

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!