KW 46

09.11 – 13.11

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe
MO	• Ravioli • Tomatensauce • Käse • Obst	• G, M • So, Se • M	• Gemüsereis • Kräuterdip (BIO) • Sojabällchen • Obst	• M • G, So
DI	• Blumenkohlstern • Petersiliensauce (BIO) • Salzkartoffeln (BIO) • Obst	• G, M, E • So, Se	• Kartoffelpuffer • Kräuterquark (BIO) • Knusperfrikadelle • Obst	• G, E • M • G, M, E
MI	• Kichererbsen Curry • Reis (BIO) • Beerenquark	• M	• Gemüsedino • Reis (BIO) • Joghurtdip (BIO) • Beerenquark	• E • M • M
DO	• Rinderfrikadelle (BIO) • Kartoffelwedges (BIO) • Kräuterdip (BIO) • Obst	• M	• Alternative: • Gemüsefrikadelle • Obst	• G, M, E
FR	• Fischstäbchen • Salzkartoffeln (BIO) • Remoulade (BIO) • Obst	• F, G • M, E	• Alternative: • Fisch vom Feld • Obst	• G

G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) K: Krebstiere E: Eier F: Fisch Er: Erdnüsse So: Soja M: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) Sc: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

Täglich Knabbergemüse oder Salat
Änderungen vorbehalten

Se: Sellerie Sf: Senf Sa: Sesamsamen S: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l L: Lupinen W: Weichtiere,
Unsere Biokomponenten- und zutaten sind mit (BIO) gekennzeichnet.
Fleisch und Fleischprodukte sind immer bio.
DE- ÖKO-006 Änderungen vorbehalten

Wir verwenden keine Lebensmittel mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

Ein Gericht wird mit dem KlimaTeller ausgezeichnet, wenn es mindestens 50% weniger CO_2-Emissionen verursacht als ein vergleichbares Gericht