

Alle grün gekennzeichneten Zutaten wurden biologisch erzeugt.

29. KW	Menü 1	 Menü 2 vegetarisch	 ... und für Veganer	Nachtisch
Mo.	Vegetarische Bällchen 1 Reis / Bulgur VK 1 Mexikanische-Sauce Salat	Tortellini „Tricolore“ / Nudeln VK 1 fruchtige Tomatensauce Champignon-Käsesauce 7,13 Gurken-Tomaten-Paprikasalat	wie Menü 2, nur mit Nudeln 1	Apfel
Di.	halbe, gefüllte Paprikaschote 1,6,7,9,13 Petersilienkartoffeln Rahmsauce 7,13 Rote Bete	Veg. Nuggets 1,6 Risi Bisi (Erbsenreis) oder Bulgur VK 1 Currysauce mit Kokosmilch Möhren-Apfelsalat	wie Menü 2	Schokoladenpudding mit Demeter Milch 7,13
Mi.	Vegetarische Bratwurst 1,3,7,13 Kartoffelpüree 7,13 Erbsen und Möhren	Schupfnudeln aus Süßkartoffeln 1 oder Gabelspaghetti 1 Gemüse-Curry	wie Menü 2	Nektarine
Do.	Holsteiner Kartoffel-Eintopf 9,10,18 mit Wursteinlage	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 9,10 Baguette 1	wie Menü 2	Obst
Fr.	Schöne	Ferien wünscht	das Küchenteam	

Täglich gibt es außerdem:

Salatteller mit Brot für 3,00€, Tagessuppe mit Brot 3,00 €
oder eine Portion Müsli mit Milch oder Hafermilch für 2,50€

Diese Speisen sind ohne Nachschlag und werden direkt am Ausgabebetresen bezahlt.

Informationen zu eventuell enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen sowie Hinweise:

Allergene: 0 = ohne Allergen, 1 = Gluten, 2 = Krebstiere, 3 = Ei, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milchprodukte, 8 = Schalenfrüchte (Walnuss, Haselnuss etc.), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesamsamen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfate, 13 = Laktose, 14 = Lupine, 15 = Weichtiere

Zusatzstoffe: 16 = mit Farbstoff, 17 = mit Konservierungsstoffe, 18 = mit Antioxidationsmittel, 19 = mit Geschmacksverstärker, 20 = geschwefelt, 21 = geschwärzt, 22 = gewachst, 23 = mit Phosphat, 24 = mit Süßungsmitteln, 25 = enthält eine Phenylalaninquelle, 26 = Stärke bei Fleischprodukten, 27 = Carrageen (E 407/ in Sahne)

Hinweise: **B = Bio**, VK = Vollkorn, S = Schwein, R = Rind, V = vegetarisch, V+ = Vegan anmelden, MSC = zertifizierte nachhaltige Fischerei