



Alle grün gekennzeichneten Zutaten wurden biologisch erzeugt.

11. KW	Menü 1	 Menü 2 vegetarisch	 ... und für Veganer	Nachtisch
Mo.	Penne Nudeln 1 mit buntem Gemüse Käsesauce 7,13	Kartoffeltaschen „Frischkäsefüllung“ 7,13 Reis / Bulgur VK 1 Mexikanische-Sauce Salat	wie Menü 2, aber mit Falafel-Bällchen 1	Vanille-Shake 7,13, Demeter
Di.	Fischfrikadelle MSC,1 Kartoffelpüree 7,13 Erbsen und Möhren	Spitzkohl-Schiffchen auf Möhren gebettet dazu Kartoffeln Petersiliensauce (pflanzlich)	wie Menü 2	Clementine
Mi.	Tomatencremesuppe 7,13 Croutons 1 Kartoffelpuffer 3 Apfelmus	Vegetarisches Gyros 1,6 Bulgur VK 1 / Reis Tzaziki 7,13, Demeter Kraut-Möhrensalat	wie Menü 2	Birne
Do.	Vegetarisches Geschnetzeltes 3,9 „Asiatische Art“ Reis oder Couscous VK 1 Salat	Brokkoli-Kartoffel-Taler 3 Kartoffelpüree Rahmsauce pflanzlich zweierlei Möhren	wie Menü 2, Getreidebratling	Schokoladenpudding 7,13, Demeter
Fr.	wie Menü 2	Vegetarischer Kartoffel-Gemüseintopf 9,10 dazu Baguette 1	wie Menü 2	Apfel

Täglich gibt es außerdem:

Salatteller 3,00€, Tagessuppe 3,00 €
oder eine Portion Müsli mit Milch oder Hafermilch 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