

## Speiseplan für den 03.12.2018 bis 07.12.2018

<b>Montag, 03. Dezember</b>	Geflügelhaschee (1=Weizen, 4) mit Reis, Obstrostkost
<b>Dienstag, 04. Dezember</b>	Makkaroni (1=Weizen) mit Tomatensoße (6), Pfirsichjoghurt (4)
<b>Mittwoch, 05. Dezember</b>	Roter Linseneintopf (6), Wursteinlage (7) und Brot (1=Weizen), Banane
<b>Donnerstag, 06. Dezember</b>	Rührei (4), Salzkartoffeln, Rahmspinat (1=Weizen, 4), Kekse (1=Weizen, 5, 8)
<b>Freitag, 07. Dezember</b>	Kürbis-Kartoffelauflauf (1=Weizen, 4), Lebkuchenpudding (4)

Verzeichnis möglicher Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Eier
3. Fische
4. Milch (einschl. Laktose)
5. Schalenfrüchte
6. Sellerie
7. Senf
8. Soja und Sojaerzeugnisse
9. Erdnüsse
10. Sesamsamen
11. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder L)
12. Lupinen
13. Weichtiere
14. Krebstiere

Erbsen

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farbstoffen, Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern.

Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und ist von der Bio-Zertifizierung ausgenommen. Fleisch stammt ausschließlich vom Rind und Geflügel.