

Löwenzahn Speiseplan

Speiseplan vom 23.11.2020 bis 29.11.2020, 48. Kalenderwoche

	Montag 23.11.2020	Dienstag 24.11.2020	Mittwoch 25.11.2020	Donnerstag 26.11.2020	Freitag 27.11.2020
Menü 2	Tricolor Nudeln ^G Pastinake Frischkäsesoße ^{G, *} Topping Sonnenblumenkerne Banane	gefüllte Paprikaschote mit Puten- Hack ^{G, Ei} Tomatensoße ^{G, Mz, M} Vollkorn-Reis Äpfel	Knusper-Seelachs mit Spinatfüllung ^{G, Mz, Fi, M} Currysoße ^{G, Mz, M} [*] Zartweizen ^G Möhren Rohkost	Herbstgemüse Eintopf mit Hirse Vollkorn-Brötchen ^G Vanillepudding ^{1, Mz, M} [*]	Kräuterquark mit Leinöl ^{Mz, M} Kartoffeln [*] Feltsalat mit gerösteten Sonnenblumenkerne Balsamicodressing ^{1, Sf, Sw}
	Salat & Obst Auswahl täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilojoule)	KJ
Energie (Kilokalorien)	kcal
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
gesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, Sl - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere

Legende der Informationen

M - mit Milcheiweiß

Wareneinsatz wurde auf Basis Lagerpreis berechnet.

DAS PROJEKT



Mehr Informationen gibt es unter:
www.wo-kommt-dein-essen-her.de

Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



Schweinefleisch

zusätzlich kennzeichnen wir:



Rindfleisch



Speck/Schinken



Geflügelfleisch (Huhn/Pute)



Fisch



Lamm