



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
25.09.17 bis 29.09.17	Spaghetti (a) in Tomaten-Thunfischsoße (d,i,6) Salat (g,i,j,1,6,7) Obst der Saison	Gegrillte Hähnchenschenkel mit Paprikasoße (i,6) Vollkornreis Erbsen-Möhrengemüse (a,g,i,7) Obst der Saison	Saarländische Geheirade (a,c,g,i,7) Brotcroûtons und Rahmsoße (a,g,i,7) Endiviensalat (g,i,j,1,6,7) Apfelmus (6)	Lyoner-Kartoffelpfanne (i,1,4,5) Möhrensalat (i,j,1,6) Pudding (g,i,6,7)	Linsensuppe (i) Vollkornbrot (a,e,k) Arme Ritter mit Vanillesoße (2,6,7,g)
Vegetarische Alternative	Spaghetti in Tomatencreme	Schafskäse gebacken (g,7) mit Paprikasoße (i,6) Vollkornreis Erbsen-Möhrengemüse (a,g,i,7)	siehe oben	Kartoffelgemüse-Gratin (a,g,i,7) Möhrensalat (i,j,1,6) Pudding (g,6,7)	siehe oben
02. bis 13.10.17	Herbstferien 😊				

Zusatzstoffliste:

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Farbstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker,
 5= mit Phosphat, 6= Zuckerarten u. Süßungsmittel, 7= mit Milcheiweiß, 8= mit kakaohaltiger Fettglasur

Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse(Nüsse), f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, L=Schwefeldioxid u. Sulphite, m=Weichtiere, n=Lupine

E-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Nudeln und Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.