

KW 1	tägliche Auswahl	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	D
Montag 31.12.18		Sylvester			
Dienstag 01.01.19		Neujahr			
Mittwoch 02.01.19		Kantine geschlossen!			
Donnerstag 03.01.19	 Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	 Arabischer Linseneintopf Vollkorn-Brot Gw,Gr	 Kartoffeltaschen (Frischkäse) Gw,M,Mz Schwarzwurzel-Möhrengemüse M,Mz fruchtige Currysoße Gw,M,Mz	 Gyros M,Mz (mit Knoblauch) Reinsnudeln Gw	
Freitag 04.01.19	 Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Tomaten-Bohnen-Lasagne Gw,M,Mz,Ei	 gebratenes Seelachsfilet in Maispanade Fi,Gw Petersiliensoße Gw,M,Mz Zartweizen Gw	Pikanter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung Gw,Ei,M,Mz und Basilikumsoße Gw,M,Mz	

Sauermilchprodukte

Zu den Sauermilchprodukten gehören u. a. Joghurt, Kefir, Butter-, Dick- und Schwedenmilch. Der Name leitet sich von der verwendeten Grundzutat Milch ab, die durch Zugabe von Milchsäurebakterien eine Gärung erfährt, bei der unter anderem Milchsäure entsteht. Die Milchsäure ist für den typisch säuerlichen Geschmack der Sauermilchprodukte verantwortlich. Ebenso sorgt die Säure dafür, dass sich das Produkt länger hält. Durch die Säure gerinnt auch das Eiweiß und die Konsistenz wird dicker. Je nach Produkt werden unterschiedliche Bakterienstämme hinzugesetzt.

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	Rindfleisch	Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)	Lamm
zusätzlich kennzeichnen wir: Speck/Schinken		Fisch	vegane Rezeptur

Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)
 G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
 En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
 N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
 Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:
 Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
 Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:
 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
 (+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 2	tägliche Auswahl	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	E
Montag 07.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Soja-Weißkohl-Pfanne So mit Tomatensoße Gw,M,Mz Vollkorn-Reis	Möhreneintopf mit Grünkernschrot Gd,Sl,M,Mz Topping: Petersilie Vollkornbrötchen Gw,Gr	Gnocchis Gw,M,Mz Carbonarasoße Gw,M,Mz,2,3,8	
Dienstag 08.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Spitzkohl-Kürbisrahmgemüse Gw,M,Mz Zartweizen Gw	Hähnchenbrust Braune Soße Sl,Gw,M,Mz Kartoffeln	Wirsingintopf mit Kartoffeln & Speck 2,3,8,Gw,M,Mz Brot Gw,Gr	
Mittwoch 09.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Spinat-Dinkel-Plätzchen Gw,Ei,M,Mz Paprikasoße M,Mz,Gw Bulgur Gw	Penne Gw Kürbis-Kokossoße Gw,M,Mz Topping: Kürbiskerne	gebratener Kabeljau Fi,Gw Kräutersoße Gw,M,Mz pikanter Couscous Gw	
Donnerstag 10.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Weißer Bohnen-Eintopf Sl Vollkorn-Brot Gw,Gr	Rote Lachs Soße Fi,Gw,M,Mz Vollkorn-Reis	Blutwurst Gw,M,Mz,2,3,8 Sauerkraut M,Mz,2,3,8 und Kartoffeln	
Freitag 11.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Rosenkohl-Kartoffel-Gratin Gw,M,Mz,Ei	Gemüsefrikadelle (Erbse, Möhre, Mais) Gw,Ei Wurzelgemüesoße Gw,M,Mz,Sl (Möhre, Porree, Sellerie) Zartweizen Gw	gebackener Seehecht Fi,Ei,Gw Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprikaschote) Reis	

Sauer ist gesund

Sauermilchprodukte haben bei regelmäßigem Verzehr einige positive gesundheitliche Wirkungen auf unseren Körper. In der Regel sind sie sehr bekömmlich und das Milcheiweiß ist für den Körper leicht verfügbar. Die körpereigene Darmflora wird durch die Vermehrung erwünschter Bakterien unterstützt. Darüber hinaus sind sie gute Phosphor- und Kalziumlieferanten und stärken damit die Knochen.

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.)



zusätzlich kennzeichnen wir: Speck/Schinken



Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
 En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
 N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
 Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
 Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
 (+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 3	tägliche Auswahl	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	F
Montag 14.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Bulgurpfanne mit Gemüse & Kidneybohnen <small>Gw,M,Mz</small> (Möhre, Blumenkohl, Brokkoli) Kräuter-Joghurt-Dip <small>M,Mz</small>	Tricolor-Nudeln <small>Gw</small> Pastinake-Frischkäse-Soße <small>Gw,M,Mz</small> Topping: Sonnenblumenkerne	Boulette <small>Gw,Ei,Sf,So</small> Kräuterkohlrabi <small>Gw,M,Mz,Sl</small> Kartoffeln	
Dienstag 15.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Kichererbseneintopf <small>Sl</small> Vollkorn-Brot <small>Gw,Gr</small>	Paprikaschote mit Puten-Hack-Füllung <small>Gw,Ei,Sl</small> Tomatensoße <small>Gw,M,Mz</small> Vollkorn-Reis	Blattspinat-Lasagne mit Wildlachs <small>Fi,M,Mz,Gw</small>	
Mittwoch 16.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Sesam-Karotten-Stick <small>Gw,Se,Sl,So</small> Zwiebel-Kräutersoße <small>Gw,M,Mz</small> Kartoffelstampf <small>M,Mz</small>	Knusper-Seelachsfilet mit Spinatfüllung <small>Fi,Gw,M,Mz</small> Currysoße <small>Gw</small> Bulgur <small>Gw</small>	Kräutercremesuppe <small>Gw,M,Mz</small> Brot <small>Gw,Gr</small> Kaiserschmarrn <small>Gw,M,Mz,Ei</small> Pflaumenkompott	
Donnerstag 17.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Gemüselasagne <small>Gw,M,Mz,Ei,Sl</small> (Möhre, Sellerie, Lauch)	Wurzelgemüse-Eintopf mit Hirse <small>Sl</small> Vollkornbrötchen <small>Gw,Gr</small>	geschmorter Schweinenacken <small>Sl,Sf</small> Bratensoße <small>Gw,M,Mz,Sf</small> rustikale Möhrensticks <small>M,Mz</small> Kartoffelklöße <small>Sw,2,3,5</small>	
Freitag 18.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Grünkern-Spinat-Schnitte <small>Gw,Gd,Ei</small> Rote-Bete-Samtsoße <small>M,Mz,Gw</small> Vollkorn-Reis	Kräuterquark mit Leinöl <small>M,Mz</small> Kartoffeln	Penne <small>Gw</small> mit Garnelen, Paprika & Rucola <small>K</small> (mit Knoblauch)	

Joghurt

Bei der Joghurtproduktion werden der erhitzten Milch verschiedene Joghurtkulturen hinzugesetzt. Je nach Kombination der Bakterienstämme ist der Joghurt mehr oder wenig säuerlich im Geschmack. Stichfester Joghurt reift direkt im Glas bzw. Becher, flüssigere Joghurts gären erst in Tanks und werden dann abgefüllt. Der Fettgehalt vom Joghurt hängt vom Fettgehalt der verwendeten Milch ab.

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
 Rindfleisch
 Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)
 Lamm
 zusätzlich kennzeichnen wir: Speck/Schinken
 Fisch
 Garnele
 vegane Rezeptur

Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)
 G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
 En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
 N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
 Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:
 Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
 Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:
 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat 9 = Süßungsmittel
 (+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 4	tägliche Auswahl	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	G
Montag 21.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Kürbis-Kokos-rote Linsen-Eintopf Topping: Kürbiskerne Vollkorn-Brot Gw,Gr	Tomatencremesüppchen Gw,M,Mz Vollkorn-Brot Gw,Gr Süßer Couscous Gw,M,Mz Birken-Zimt-Kompott	Weißkohl-Hackfleisch-Pfanne Gw,M,Mz Kartoffeln	
Dienstag 22.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Spätzle Gw Spinat-Hirtenkäse-Soße Gw,M,Mz	gekochtes Ei Ei in milder Senfsoße Gw,M,Mz,Sf Kartoffelstampf M,Mz	Seelachsfrikassee indischer Art Fi,Gw,Nm,M,Mz,Se Wildreismischung	
Mittwoch 23.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	vegetarische Klöße Gw,So,Ei,Sl in Kapernsoße Gw,M,Mz Reis	Vollkornspirellis Gw Brokkoli M,Mz Frischkäsesoße Gw,M,Mz	Ragout vom Schwein Gw,M,Mz,Sf Brechbohnen M,Mz Kartoffelklöße Sw	
Donnerstag 24.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Kürbis-Chiasamen-Taler Tomatensoße Gw,M,Mz Couscous Gw	Hähnchenkeule Paprikasoße Gw,M,Mz Kartoffeln	gebratener Tofu in Crunchyhülle So,Gw,Ei,* Currychutney asiatische Gemüse-Reispfanne Gw,So	
Freitag 25.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Bunter Vollkornnudelauflauf Gw,Ei,M,Mz (Möhren, Bohnen, Blumenkohl)	Lachswürfel in Pikanter Möhren-Currysoße Fi,Gw,M,Mz Vollkorn-Reis	süß-saurer Linseneintopf mit Knacker Gw,M,Mz,Sl,Sf,So,1,2,3,4,8 Brot Gw,Gr	

Buttermilch

Buttermilch entsteht als Nebenprodukt bei der Herstellung von Butter. Das feste Milchlager trennt sich vom flüssigen Anteil der Milch. „Reine Buttermilch“ entsteht bei der Herstellung von Süßrahmbutter. Nach der Abtrennung der festen Butter werden dem flüssigen Anteil noch Bakterien zur Ansäuerung hinzugesetzt. Bei der „Buttermilch“ wird aus zuvor bereits angesäuerter Milch die feste Sauerrahmbutter gewonnen. Das Nebenprodukt, die Buttermilch ist somit bereits gesäuert.



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



Rindfleisch



Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)



Lamm

zusätzlich kennzeichnen wir:



Speck/Schinken



Fisch



vegane Rezeptur

Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchezucker, Laktose W = Weichtiere
N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
(+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 5	tägliche Auswahl	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	H
Montag 28.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Gemüsestrudel <i>Gw,Ei,M,Mz</i> (Erbse, Möhre, Bohne) Rote Bete Soße <i>Gw,M,Mz</i>	Vollkorn-Nudeln <i>Gw</i> Gorgonzolasoße <i>Gw,M,Mz</i> Wirsinggemüse <i>M,Mz</i>	Weißer Bohneneintopf <i>Sl</i> mit Schweinebauch Brot <i>Gw,Gr</i>	
Dienstag 29.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Falaffelbagel <i>Gw</i> Currysoße <i>Gw,M,Mz</i> Möhren-Vollkorn-Reis	Geflügelbratwurst Braune Soße <i>Gw,M,Mz,Sf</i> Kartoffeln	Grüne Bandnudeln <i>Gw</i> mit Zucchini Rahmsoße <i>Gw,M,Mz</i> und Walnüssen <i>Nw</i>	
Mittwoch 30.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Gemüsecremesüppchen <i>Sl,Gw,M,Mz</i> (Erbse, Möhre, Blumenkohl, Bohne) Vollkorn-Brot <i>Gw,Gr</i> Kartoffelpuffer <i>Ei</i> mit Apfel-Zimtmus	Spinatbratling <i>Gw,Gd,M,Mz,Ei,Sl</i> Tomaten-Ricotta-Soße <i>Gw,M,Mz</i> Zartweizen <i>Gw</i>	Hackfleischlasagne <i>Gw,Ei,M,Mz,Sl</i> scharfe Weißkraut-Möhren- Rohkost	
Donnerstag 31.01.19	Salatbuffet Dessertauswahl Gebäck- & Kuchenangebot Kaffeespezialitäten Kaltgetränke	Grillkäse <i>M,Mz,Gw,Gr,Gg</i> Paprikasoße <i>Gw,M,Mz</i> Vollkorn-Spirellis <i>Gw</i>	mediterranes Fischfilet <i>Fi</i> Möhren-Orangensoße <i>Gw,M,Mz</i> Bulgur <i>Gw</i>	Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Pastinake, Steckrübe) <i>Sl</i> Granatapfeljus Herzoginkartoffeln <i>M,Mz,Ei</i>	
Freitag 01.02.19					

Gut oder schlecht?

Sauermilchprodukte sind in der Regel länger haltbar als Milch.
Ob sie noch zum Verzehr geeignet sind, kann man am Deckel erkennen.
Sobald sich der Deckel nach oben wölbt, ist der Inhalt verdorben.
Anders beim Kefir: er ist geschmacklich am besten, wenn sich der Deckel leicht nach oben wölbt.
Beim Kefir ist die Gasentwicklung in Form von Kohlensäure gewünscht.

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



Rindfleisch



Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)



Lamm

zusätzlich kennzeichnen wir:



Speck/Schinken



Fisch



vegane Rezeptur

Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
(+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!