

Liebe Familien,

Sie wollen wissen, welche Gerichte aktuell für Ihre Kinder in unseren Küchen gezaubert werden? Dann werfen Sie gerne hier einen Blick auf unsere Speisepläne.

Unsere Küchen-Crew hat diesen Winterspeiseplan für Sie zusammengestellt. So können Sie auf den Tag genau einsehen, was Ihre Kinder am nächsten Tag von uns serviert bekommen. Unsere Köche*Köchinnen und Küchenkräfte haben es sich zur Aufgabe gemacht, leckere und gesunde Kreationen für die Kinder zuzubereiten.

Unsere Speisepläne sind so aufgebaut, dass sich die Pläne „1“ bis „8“ jede Woche abwechseln. Nach acht Wochen wiederholt sich der Ablauf und wir beginnen wieder mit dem Plan „1“.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Joki-Team



Andreas Greiner
Küchenkoordinator
AcadeMedia Süd



Übersicht Kalenderwoche

Plan	Kalenderwoche			
1	KW 40	KW 48	KW 4	KW 12
2	KW 41	KW 49	KW 5	KW 13
3	KW 42	KW 50	KW 6	KW 14
4	KW 43	KW 51	KW 7	KW 15
5	KW 44	KW 52	KW 8	KW 16
6	KW 45	KW 1	KW 9	KW 17
7	KW 46	KW 2	KW 10	KW 18
8	KW 47	KW 3	KW 11	KW 19



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen</p> <p>Obsteller</p>	<p>Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost</p>	<p>Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost</p>	<p>Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst</p>
Mittagessen	<p>Kartoffel-Gnocchi (A1, C), dazu eine fruchtige Tomaten-Basilikumsoße und knackiger Gurkensalat</p>	<p>Gemüsegratin (G, C) mit Karotten, Blumenkohl und Erbsen, dazu Blattsalat der Saison mit Fruchtdressing (L)</p>	<p>Saftige Rindfleisch-Pflanzerl (A5, C) mit cremigem Rahmwirsing (G) und Reis</p> <p>Vegetarische Alternative: Falafel-Taler (H, K, A5)</p>	<p>Buntes Karotten-Kohlrabi-Gemüse mit Bulgur (A1) und Béchamelsoße (G)</p>	<p>Hausgemachte Spinat-Fisch-Lasagne (G, D, C, A1), dazu Karotten-Apfel-Salat</p> <p>Vegetarische Alternative: Spinat-Gemüse-Lasagne (G, C, A1)</p>
Brotzeit	<p>Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Selbstgemachter Milchreis (G) mit leichter Zimt-Note, dazu Beerenkompott</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost</p>	<p>Frisch gebackener Marmorkuchen (A5, C, G)</p> <p>Frisches Obst/Rohkost</p>	<p>Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G)</p> <p>Rohkost</p>

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen</p> <p>Obstteller</p>	<p>Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost</p>	<p>Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1,A3-A5,L) und Obst</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost</p>	<p>Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst</p>
Mittagessen	<p>Ravioli Quattro Formaggi (A1, G, C) mit Sahnesoße (G), dazu knackiger Gurken-Mais-Salat</p>	<p>Brokkolicremesuppe (G) mit hausgemachtem Dinkelkastenbrot (A5)</p>	<p>Gebackener Putenleberkäse, dazu hausgemachte Kartoffelspalten und Tomatendip</p> <p>Vegetarische Alternative: Gebackene Zucchini (G)</p>	<p>Mediterranes Gemüse (I) mit Bulgur (A1), dazu frischer Joghurt-Kräuter-Dip (G)</p>	<p>Italienisches Fischfilet (D, G), dazu Reis und leichte Senfsoße (G, J)</p> <p>Vegetarische Alternative: Kartoffelrösti überbacken mit Tomate-Mozzarella (G, C)</p>
Brotzeit	<p>Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Selbstgemachter Grießbrei (G, A1) mit Kirschkompott</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost</p>	<p>Frisch gebackener Apfelkuchen (A5, C, G)</p> <p>Frisches Obst/Rohkost</p>	<p>Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G)</p> <p>Rohkost</p>

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen</p> <p>Obstteller</p>	<p>Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost</p>	<p>Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost</p>	<p>Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst</p>
Mittagessen	<p>Schupfnudeln (A1) mit Tomatensoße, dazu Karottensalat</p>	<p>Sellerie-Apfel-Suppe (G, I) mit hausgemachtem Dinkelkastenbrot (A5)</p>	<p>Chili con carne mit Risoni-Nudeln (A1), dazu Blattsalat mit Fruchtdressing (J, L)</p> <p>Vegetarische Alternative: Chili sin carne (F)</p>	<p>Serviettenknödel (A1, C, G), dazu Rahmchampignons (G)</p>	<p>Fischfilet (D) mit Kartoffelkruste überbacken, dazu Kräutersoße (G)</p> <p>Vegetarische Alternative: Kartoffel-Gemüse-Pfanne</p>
Brotzeit	<p>Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Selbstgemachter Schokoladenpudding (G) mit Erdbeersoße</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost</p>	<p>Frisch gebackener Birnenkuchen (A5, C, G)</p> <p>Frisches Obst/Rohkost</p>	<p>Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G)</p> <p>Rohkost</p>

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen Obstteller	Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost	Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Hörnchen Nudeln (A1, C) mit Paprikasoße und geriebenem Parmesan (C, G), dazu Rohkostsalat (L)	Fruchtige Karottensuppe mit hausgebackenem Dinkelkastenbrot (A5)	Huhn-Gemüse-Curry (G, H5) aus der Hähnchenbrust mit Bulgur (A1) Vegetarische Alternative: Gemüse-Curry (G, H5)	Lasagne vom mediterranen Gemüse (G, A1), dazu Blattsalat der Saison mit Joghurdressing (G)	Gebratener Kabeljau (D), dazu buntes Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln Vegetarische Alternative: Kartoffelpüree (G) mit Rahmgemüse (G)
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Cremige Quarkspeise (G) mit hausgemachtem Birnenkompott Frisches Obst	Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost	Frisch gebackener Hefezopf (A5, C, G) mit selbstgekochter Marmelade und Butter (G) Frisches Obst/Rohkost	Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G) Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Frühstück

Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen

Obstteller

Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost

Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst

Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost

Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst

Mittagessen

Bunte Gemüse-Reis-Pfanne, dazu cremiger Schmand-Dip (G) und Rote Beete-Salat (K, L)

Kartoffelsuppe (I) mit Gemüse und Geflügelwiener als Einlage, dazu hausgebackenes Dinkelkastenbrot (A5)

Saftiges Rindergulasch mit Paprikaeinlage, dazu hausgemachte Spätzle (A1, A5)
Vegetarische Alternative: Tofu-Gulasch mit Paprika und Spätzle (A1, A5)

Schwäbische Gemüsemaultaschen (A1, C, I) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Spitzkohlsalat (L)

Fisch-Gemüse-Curry (D, G, H5, I) mit Sonnenweizen (A1), dazu Blattsalat mit Dressing (G, L)
Vegetarische Alternative: Gemüse-Curry (G, H5, I)

Brotzeit

Hausgemachter Fruchtojoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes

Frisches Obst der Saison

Cremiger Vanillepudding (G) mit Fruchtagout

Frisches Obst

Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost

Frisch gebackener Karotten-Zucchini-Kuchen (A5, C, G)

Frisches Obst/Rohkost

Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G)

Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel), B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen</p> <p>Obstteller</p>	<p>Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost</p>	<p>Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost</p>	<p>Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst</p>
Mittagessen	<p>Pasta (A1, C) mit mediterraner Soße und frisch geriebenem Parmesan (C, G), dazu Rohkostsalat (L)</p>	<p>Cremige Paprikasuppe (G) mit hausgebackenem Dinkelkastenbrot (A5)</p>	<p>Geflügelhackbraten (A5, C, J) mit Kartoffelspalten und Tomaten-Dip, dazu Salat (L, J)</p> <p>Vegetarische Alternative: Kartoffelspalten mit Sour Cream (G), dazu Salat (L)</p>	<p>Pastinaken-Karotten-Gemüse mit Béchamelsoße (G), dazu Reis</p>	<p>Gebratenes Welsfilet (D) an Wurzelgemüse (I), Couscous (A1) und Kräuterjoghurt (G)</p> <p>Vegetarische Alternative: Gemüse Couscous (A1, I) mit Kräuterjoghurt (G)</p>
Brotzeit	<p>Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Selbstgemachter Milchreis (G) mit leichter Zimt-Note, dazu hausgemachtes Apfelmus</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost</p>	<p>Frisch gebackener Schokoladenkuchen (A5, C, G)</p> <p>Frisches Obst/Rohkost</p>	<p>Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G)</p> <p>Rohkost</p>

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen</p> <p>Obstteller</p>	<p>Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost</p>	<p>Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost</p>	<p>Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst</p>
Mittagessen	<p>Pasta (A1, C) mit fruchtiger Orangen-Kürbis-Soße, dazu geriebener Parmesan (C, G) und Gurkensalat</p>	<p>Petersilienwurzelsuppe (G) mit Sonnenweizen (A1) und hausgebackenem Dinkelkastenbrot (A5)</p>	<p>Putengulasch in leichter Currysoße (G), dazu Bulgur (A1)</p> <p>Vegetarische Alternative: Veg. Frikadellen (A1, G) mit Sour Cream (G)</p>	<p>Hausgemachte Käsespätzle mit Allgäuer Käse (G, C, A1, A5), dazu Zucchini Salat (L)</p>	<p>Selbstgemachte Fischstäbchen (D, A1, A5), dazu Zitronenkartoffeln und Remoulade (J)</p> <p>Vegetarische Alternative: Gebackener Kohlrabi (A1, A5)</p>
Brotzeit	<p>Hausgemachter Fruchtojoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Selbstgemachte Rote Grütze, dazu Vanillesoße (G, A1)</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost</p>	<p>Frisch gebackene Amerikaner mit Zitronenguss (A5, C, G)</p> <p>Frisches Obst/Rohkost</p>	<p>Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G)</p> <p>Rohkost</p>

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Hähnchengrillbrust, dazu Gewürzgürkchen</p> <p>Obstteller</p>	<p>Frisches Kartoffelbrot (A5) mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Rohkost</p>	<p>Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und vegetarischem Aufstrich (G, H, K), dazu zweierlei Gemüserohkost</p>	<p>Hausgemachtes Birchermüsli mit Joghurt (G, A4), Äpfeln und Bananen, dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst</p>
Mittagessen	<p>Pasta (A1, C) mit Erbsen-Pesto (C, G), dazu frischgeriebener Parmesan (C, G)</p> <p>Rohkostsalat (L)</p>	<p>Fluffige Dampfnudeln (A5, C) mit selbstgemachter Vanillesoße (G)</p>	<p>Huhn-Karotten-Lauch-Ragout (G) aus der Hähnchenbrust mit Reis und Blattsalat (G, J, L)</p> <p>Vegetarische Alternative: Gemüseragout (G) mit Reis und Blattsalat (G, J, L)</p>	<p>Winterlicher Gemüseauflauf (G,C), dazu Joghurt-Dip (G)</p>	<p>Gegrilltes Lachsfilet (D) mit Salzkartoffeln und Dillsoße (G), dazu Spitzkohlsalat (L)</p> <p>Vegetarische Alternative: Kartoffelgratin (C, G), dazu Spitzkohlsalat (L)</p>
Brotzeit	<p>Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Mais-Knusperflakes</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Käsewürfeln (G)</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Fladenbrot mit Hummus (H, K) oder Butter (G) zum Selbstbestreichen, dazu zweierlei Rohkost</p>	<p>Frisch gebackener Zitronenkuchen (A5, C, G)</p> <p>Frisches Obst/Rohkost</p>	<p>Selbstgebackene Focaccia (A5) zum Selbstbestreichen mit Butter (G) und Frischkäsevariationen (G)</p> <p>Rohkost</p>

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

