

# Speiseplan

## evas kleine Kantine

Kalenderwoche 30/2022  
**Montag, 25.07. bis Freitag, 29.07.2022**

Wochentag	Speisen	Ernährungsampel	Allergene und Zusatzstoffe
Montag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <span style="background-color: #90EE90;">Bio</span> Blattsalat, Melonenschnitz		acig
Dienstag	Pasta mit Zucchini-Tomatensugo <span style="background-color: #90EE90;">Bio</span> Blattsalat, Kompott		acig
Mittwoch	Hackbraten (alternativ Rinderhack oder Gemüsesteak) mit Zwiebelsoße und Ofenkartoffeln Rohkostsalat, <span style="background-color: #90EE90;">Bio</span> Obst		34acgi
Donnerstag	Hähnchenschenkel mit Erbsen und Spätzle Dessertcreme ( <span style="background-color: #90EE90;">Bio</span> Milch)		2cgai
Freitag	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräutersoße <span style="background-color: #90EE90;">Bio</span> Reis, Gurkensalat <span style="background-color: #90EE90;">Bio</span> Obst		adcig



DE-ÖKO-006

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

  
**eva Heidenheim**

leben, lernen, arbeiten

## Erläuterungen

Die unterstrichenen Gerichte sind Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auf Grund der verschiedenen Essenzubereitungen können Spuren von den unten genannten Allergenen enthalten sein.

Wir verwenden keinen Alkohol!!!

Alternativ Gerichte sind für spezielle Kunden, die nicht alles essen können, diese Gerichte sind nur begrenzt vorhanden, deshalb stehen diese Gerichte nicht zur Auswahl.

Wir bieten grundsätzlich unsere Gerichte mit einem Salat und einem Nachtisch an. Sollte das Gericht aus Schweinefleisch bestehen, wird (für alle separat gemeldeten Essen z.B. für Muslime) selbstverständlich automatisch eine entsprechende Alternative angeboten. Bei Süßspeisen gibt es vorab eine Suppe, jedoch keinen Nachtisch (für alle separat gemeldeten Essen z.B. wegen Laktoseintoleranz wird automatisch eine Alternative angeboten).

Wir verarbeiten in unseren Speisen nur Gemüse und Salate aus der heimischen Anzucht der Gärtnerei Pommerenke in Steinheim und verwenden auch keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.

## Allergene und Zusatzstoffe\*

- a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m Lupinen
- n Weichtiere

(1) Kalbsfleisch, (2) Geflügelfleisch, (3) Rindfleisch, (4) Schweinefleisch, (5) mit Farbstoff E 120, E 131, E 163, (6) Milcheiweiß, (7) Konservierungsstoff, (8) Antioxidationsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10)Phosphat, (11) Emulgator E471,E472.

**Bio** Kontrollnummer: DE-BW-006-30069-B

### Wir verwenden:

Bio Tomatenmark, Bio geschälte/passierte Tomaten, Bio Speiseöl, Bio Olivenöl, Bio Reis, Bio Pasta, Bio Kartoffeln, **Bio Blattsalate + Bio Obst (wenn mit Bio markiert)**, Bio Linsen, Bio Butter, Bio Gurken, Bio Karotten, Bio Eier  
Bio Sahne, Bio Milch, Bio Quark, Bio Joghurt beziehen wir von der Biotal Hofgemeinschaft Eselsburg