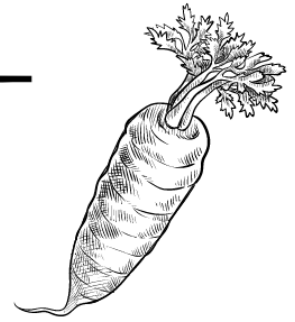


mmhio BIO-MITTAGSTISCH



SPEISEPLAN

MONTAG

Mac and Cheese mit Röstzwiebeln und Karotten-Apfel-Salat (a,g)
(vegan) Kürbis-Orangen-Cremesuppe (f,i)

DIENSTAG

(vegan) Kürbis-Kartoffel-Stampf mit "Tofu-Kasseler" und Rotkohlsalat (f)
(vegan) Süßkartoffelcremesuppe (f,i)

MITTWOCH

Röstkartoffeln mit Kräuter-Creme-Fraiche und buntem Krautsalat (g)
(vegan) Rosenkohl- Lauch- Cremesuppe (f,i)

DONNERSTAG

(vegan) Kürbis-Kartoffel- Gulasch mit Kräuterbaguette (a,i)
(vegan) Tomatencremesuppe

FREITAG

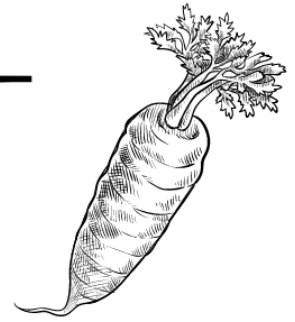
(vegan) Grünkohl mit Räuchertofu und karamellisierten Kartoffeln (a,f,j)
(vegan) Maronencremesuppe (f,i)

a) glutenhaltiges Getreide c) Eier, e) Erdnüsse / Schalenfrüchte f) Soja, g) Milch/Lactose, i) Sellerie, j) Senf k) Sesam, m) Lupinen p) Alkohol

Alle Produkte können Spuren enthalten von:

Glutenhaltigem Getreide, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (Lactose), Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.

Bei gravierenden Unverträglichkeiten raten wir daher vom Verzehr dieser Produkte ab.



ZUTATENLISTE

MONTAG

Mac and Cheese mit Röstzwiebeln und Karotten-Apfelsalat

Möhren, Maccaroni, Sahne, Milch, Apfel, Gouda gerieben, Cheddar gerieben, Butter, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Zitrone, Röstzwiebeln, Apfelessig, Öl, Agavendicksaft, Gewürze, Kräuter, Salz

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Lactose

(vegan) Kürbis-Orangen-Cremesuppe

Kürbis, Zwiebeln, Orangensaft, Gemüsebrühe, Sojamilch, Soja Cuisine

Allergene: Sellerie, Soja

DIENSTAG

(vegan) Kürbis-Kartoffel-Stampf mit "Tofu-Kasseler" und Rotkohlsalat

Kürbis, Kartoffeln, Rotkohl, Naturtofu, Zwiebeln, Margarine, Sojamilch, Apfel, Apfelessig, Rapsöl, glutenfreie Sojasoße, Agavendicksaft, Thymian

Allergene: Soja

(vegan) Süßkartoffelcremesuppe

Süßkartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Sojamilch, Gemüsebrühe, Margarine

Allergene: Sellerie, Soja

MITTWOCH

Röstkartoffeln mit Kräuter-Creme-Fraiche und buntem Krautsalat (g)

Kartoffeln, Rotkohl, Weißkohl, Spitzkohl, Zwiebeln, Creme Fraiche, Quark, Balsamicoessig, Kräuter, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl, frische Kräuter, Gewürzmischung

Allergene: Lactose

(vegan) Rosenkohl- Lauch- Cremesuppe

Rosenkohl, Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln, Brühe, Sojamilch, Margarine, Gewürzmischung

Allergene: Soja, Sellerie

DONNERSTAG

(vegan) Kürbis-Kartoffel- Gulasch mit Baguette

Kürbis, Kartoffeln, Sojachunks, Paprika, Weizenmehl, gehackte Tomaten, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Hefe, Knoblauch, Petersilie, Gewürze

Allergene: Sellerie, glutenhaltiges Getreide

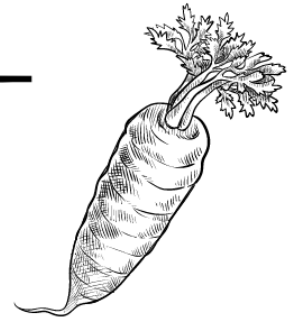
a) glutenhaltiges Getreide c) Eier, e) Erdnüsse / Schalenfrüchte f) Soja, g) Milch/Lactose, i) Sellerie, j) Senf k) Sesam, m) Lupinen p) Alkohol

Alle Produkte können Spuren enthalten von:

Glutenhaltigem Getreide, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (Lactose), Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.

Bei gravierenden Unverträglichkeiten raten wir daher vom Verzehr dieser Produkte ab.

mmhio BIO-MITTAGSTISCH



(vegan) Tomatencremesuppe
gehackte Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Margarine, Salz

FREITAG

(vegan) Grünkohl mit Räuchertofu und karamellisierten Kartoffeln
Grünkohl, Kartoffeln, Räuchertofu, Zwiebeln, veganes Schmalz, Senf, Agavendicksaft, glutenfreie Sojasoße, Gewürzmischung, Margarine, Rapsöl
Allergene: glutenhaltiges Getreide, Soja, Senf

(vegan) Maronencremesuppe
Kartoffeln, Maronen, Zwiebeln, Apfel, Gemüsebrühe, Sojamilch, Sojacuisine
Allergene: Soja, Sellerie

a) glutenhaltiges Getreide c) Eier, e) Erdnüsse / Schalenfrüchte f) Soja, g) Milch/Lactose, i) Sellerie, j) Senf k) Sesam, m) Lupinen p) Alkohol

Alle Produkte können Spuren enthalten von:

Glutenhaltigem Getreide, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (Lactose), Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.

Bei gravierenden Unverträglichkeiten raten wir daher vom Verzehr dieser Produkte ab.