



Speiseplan

Stiftung SPI

Sozialpädagogisches Institut Berlin »Walter May«
Niederlassung Brandenburg

Gemeinnützige Stiftung des bürgerlichen Rechts
der Arbeiterwohlfahrt Landesverband Berlin e.V.



Woche vom 16/3/26 bis 20/3/26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags- teller	1 Ei gekocht (c) mit Senfsoße (j,aw) dazu Kartoffelpüree (g) oder Couscous (h,k) und Karottensalat	Grünkern – Karotten – Taler (aw,h,k,f) mit Schnittlauchsoße (aw) dazu Möhrengemüse und Reis (h,k) oder Bulgur (aw,h,k,f)	Kartoffelsuppe mit Suppengemüse (Karotten,Sellerie,Lauch) (i)	Hort geschlossen	Hort geschlossen
vegetarisch oder vegan					
Brot			Brötchen (aw)		

täglich saisonales Salatbuffet, Obst

Alle unsere Speisen sind BIO-Erzeugnisse/alle Zutaten und Bestandteile stammen aus zertifizierter BIO-Produktlinie.

Fisch der Firma Demeter Felderzeugnisse sind aus nachhaltigem zertifiziertem Wildfang und als solche keine BIO-Produkte im eigentlichen Sinn.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie Farb-, Konservierungsstoffe oder Süßungsmittel und Geschmacksverstärker verwenden wir grundsätzlich nicht.

In unserem Essen sind Lebensmittelinhaltsstoffe und Allergene enthalten entsprechend der Kennzeichnung.

Allergene			Lebensmittelinhaltsstoffe	
aw	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	h	F	Fisch
ar	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)			MSC-Siegel
b	Krebstiere (-erzeugnisse)	ii	G	Geflügel
C	Eier (-erzeugnisse)	j	L	Lamm
d	Fisch (-erzeugnisse)	k	R	Rind
E	Erdnüsse (-erzeugnisse)	l	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
f	Soja (-erzeugnisse)	m	10	Phenylalaninquelle
g	Milch (-erzeugnisse)	n		