




Datum 07.01 - 09.01	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1			Bio-Kaiserschmarren A,C,G,H, Bio-Vanillesoße G, Bio-Apfelmus	Bio- Rindfleischbällchen A,C,G,I,J,*, Bio- Rahmsoße A,G,I,J Bio- Hörnlenudeln A,C	Bio- Tortelloni mit Käse- Spinatfüllung (Haupt) A,C,G,I,J,(V), Bio- Tomatensoße (Hauptk) A,C,I,J
Menü 2			Pennenudeln (HK) A,C, Tomatensoße A,I,J, Reibekäse G	"Nasi Goreng" gebratener Reis mit Ei,Pilzen A,C,E,F,G,I,J,K, Sojasoße A,E,F,I,J,K Karottengemüse I,J	
Salat			BlattSalat	Bio-Salat	
Imbiss			Himbeerjoghurt G	Schokopudding G	

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo  gezeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet.