




Datum 26.01.- 30.01	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Dampfnudeln A,C,G,(V), Bio- Vanillesoße G, Bio- Apfelmus (HK)	Bio-Penne (Hauptk) A,C, Bio-Rindfleischbolognese A,I,J,*	Bio-Gemüsereis mit Mais, Erbsen, Paprika (HK) I,J, Bio-Tomatensoße (HK) A,C,I,J	Bio-Vegihack-Gemüse- Tomaten-Haschee A,I,J,(V) Bio-Kartoffelstampf G	Lasagne mit Rindfleisch, Tomaten, Mozzarella A,C,G,I,J
Menü 2	Gulaschsuppentopf, Kartoffeln,Paprika, Karotten,(Rind) A,I,J,* Semmel A	Bio-Penne (Hauptk) A,C, Käsesoße A,G,I,J	Gebackenes Seelachsfilet A,C,D,I,J,*, Joghurt- Remoulade C,G,I,J Salzkartoffeln Karottengemüse I,J	Gegrillte Hähnchenkeule I,J, Bratensoße A,I,J Bio-Kartoffelstampf G	Vegi-Cevapcici A,C,I,J, Aivar A,I,J Bio-Vollkornreis
Salat	Rotkohl-Apfelsalat I,J,(V)	Bio-Salat	Blattsalat	Bohnensalat I,J	Bio-Salat
Imbiss			Bio-Vanillepudding G	Gelbe Grütze	

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.