



Datum 02.03 – 06.03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chicken-Nuggets A,C,I,J,*, hausgemachtem Ketschupdip A,E,F,I,J Bio-Spätzle A,C Gemüsemais	Vanille-Milchreis G,(V), Zimt-Zucker Bio-Apfelmus	Bio-Kartoffelgratin A,G,I,J,(V) Karottengemüse I,J	Bio-Schupfnudeln A,C,(V) Bio-Rindfleisch- Gemüseragout A,I,J,* Bio-Erbсен	Frikassee mit veg.Geschnetzeltem, Champignons, Erbsen A,C,G,I,J,(V) Weißer Bio-Reis
Menü 2	Käsenuggets A,C,G,I,J,(V), hausgemachtem Ketschupdip A,E, Bio-Spätzle A,C Gemüsemais	Bio-Vegi-Geschnetzeltes mit Mais,Erbsen,Paprika A,G,I,J,(V), Kürbissoße A,G,I,J Bio-Vollkornreis	Hähnchenschnitzel A,I,J,*, Bratensoße A,I,J Vollkorn-Hörnlenudeln A,C Karottengemüse I,J	Bio-Schupfnudeln A,C,(V) Veggi-Köttbullar A,C,G,I,J,(V), Vegi- Rahmsoße A,G,I,J,(V)	
Salat	Salat	Blattsalat	Bio-Salat	Rotkohl-Apfelsalat I,J,(V)	Bio-Karottensalat C,G,I,J
Imbiss			Bio-Schokopudding G	Ananasquark 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.