



Datum 09.03.- 13.03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Dampfnudeln A,C,G,(V), Bio- Vanillesoße G, Bio- Apfelmus (HK)	Gebackenes Seelachsfilet A,C,D,I,J,*, Joghurt- Remoulade C,G,I,J Salzkartoffeln Rahmspinat A,G,I,J	Gegrillte Hähnchenkeule A,I,J,*, Bratensoße A,I,J Bio-Kartoffelstampf G	Bio-Penne (Hauptk) A,C,(V), Bio- Rindfleischbolognese A,I,J,*,	Lasagne mit Rindfleisch, Tomaten, Mozzarella A,C,G,I,J,*,
Menü 2	Hähnchengeschnetzeltes I,J,*, Kräuterrahmsauce A,G,I,J Spätzle A,C Erbsen	Vegi-Cevapcici A,C,I,J,(V), Tomatensoße A,I,J Salzkartoffeln Rahmspinat A,G,I,J	Makkaronelli mit Käsesoße überbacken A,C,G,I,J,(V)	Bio-Penne (Hauptk) A,C, Käsesoße A,G,I,J,(V)	Bio-Gemüsereis mit Mais, Erbsen, Paprika (HK) I,J,(V), Bio-Tomatensoße (HK) A,I,J
Salat	Salat	Bio-Salat	Rote-Bete-Salat I,J	Bio-Salat	Bohnensalat I,J
Imbiss			Schoko-Kuchen A,C,G,H	Bio-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.