




Datum 2 23.03. – 27.03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen- Geschnetzeltes I,J,*, Milde Currysoße A,E,F,G,I,J,K Broccoli	Bio-Spaghetti (Hauptk) A,C,(V), Bio- Tomatensoße (HK) A,I,J,(V)	Bio-Milchreis G,(V), Bio- Zimtzucker, Bio-Apfelmus (HK)	Bio-Kartoffelgratin A,G,I,J,(V) Erbsen	Käsespätzle (Hauptk) A,C,G,I,J,(V), Zwiebelschmelze
Menü 2	Pennnudeln (HK) A,C,(V), Vegi-Hack- Belugalinsengemüsebo- logne A,I,J,(V) Weißer Bio-Reis Broccoli		Lachsfrikadelle A,C,D,I,J,*, Kürbissoße A,G,I,J,(V) Salzkartoffeln Gemüsemais	Paniertes Hähnchenschnitzel A,C,I,J,*, Bratensoße A,I,J Kleine Rösti C Erbsen	
Salat	Bio-Rote-Betesalat I,J	Bio-Salat	Rotkohlsalat C,G,I,J	Bio-Karotten-Apfelsalat mit Joghurt C,G,I,J	
Imbiss		Schoko-Milchshake mit Flohsamen G		Bio-Vanillepudding G	

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; 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.