




Datum 13.04 – 19.04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kalbsfleischbällchen A,C,G,I,J,*, Rahmsoße A,G,I,J Bio-Spätzle A,C Grüne Bohnen I,J	Pennenudeln (HK) A,C,(V), Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J,(V), Reibekäse G	Bio-Vegi-Geschnetzeltes mit Mais, Erbsen, Paprika A,G,I,J,(V), Bio- Kürbissoße A,G,I,J Bio-Vollkornreis	Seelachs-Nuggets A,C,D,I,J,*, Zaziki C,G,I,J Salzkartoffeln Gemüsemais	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt A,C,G,(V), Zucchini- soße A,G,I,J,(V) Bio-Spätzle A,C Blumenkohl mit Brösel A,G,I,J
Menü 2	Feines Champignonragout mit Erbsen und Karotten A,G,I,J,(V) Bio-Spätzle A,C Grüne Bohnen I,J		Kaiserschmarren A,C,G,H,(V), Vanillesoße G Bio-Apfelmus (HK)	Kräuter- Käsenocken ^{A,C,G,I,J,(V)} , Kürbissoße ^{A,G,I,J,(V)}	
Salat	Rote-Bete-Apfelsalat I,J	Weißkrautsalat mit Joghurt C,G,I,J	Blattsalat	Bio-Salat	
Imbiss			Bio-Mango-Milchshake mit Flohsamen G	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.