




Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleisch-Linsen-Gemüsebällchen A,C,G,I,J,*, Tomatensoße A,I,J Kleine Makkaronelli	Bio-Spaghetti (Hauptk) A,C,(V), Bio-Linsen-Gemüsebolognese A,I,J,(V)	Pfannkuchen A,C,G,(V), Zimt-Zucker, Marmelade Bio-Apfelmus (HK)	Veggi-Köttbullar A,C,G,I,J,(V), Vegi-Rahmsoße A,G,I,J,(V) Spätzle A,C Erbsen	
Menü 2	Gemüse-Käsesterne A,C,G,I,J,(V), Tomatensoße A,I,J Kleine Makkaronelli	Seelachs-Nuggets A,C,D,I,J,*, Remoulade C,G,I,J Salzkartoffeln Karottengemüse I,J	Gemüse-Lasagne A,C,G,I,J, Tomaten-Bechamelsoße A,G,I,J	Veggi-Köttbullar A,C,G,I,J,(V), Vegi-Rahmsoße A,G,I,J,(V) Bio-Vollkornreis Erbsen	
Salat	Blattsalat	Bio-Salat	Rotkohlsalat C,G,I,J	Rote-Bete-Salat I,J	
Imbiss			Schokopudding G	Birnenquark 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.