




Datum 04.05 – 8.05	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Milchreis G,(V), Bio-Apfelmus (HK), Bio-Zimtucker	Bio-Spaghetti (Hauptk) A,C,(V), Bio-Tomatensoße (HK) A,I,J,(V)	Bio Hähnchenragout in Rahmsoße A,G,I,J,* Bio-Spätzle A,C Bio-Kohlrabigemüse I,J	Paniertes Hähnchenschnitzel A,C,I,J,*, Bratensoße A,I,J Kartoffelsalat I,J	Penne Nudeln / Reis Mit Tomatensoße
Menü 2	Spätzle (Hauptk.) A,C,(V), Vegetarische Gemüserahmsoße G,I,J,(V) Gemüsemais		Käsespätzle (Hauptk) A,C,G,I,J,(V), Zwiebelschmelze	Vegi-Maultaschen A,G,I,J, Zwiebelsoße A,I,J Kartoffelsalat I,J	
Salat	Bohnensalat I,J	Bio-Blattsalat	Krautsalat I,J	Bio-Karotten-Apfelsalat mit Joghurt C,G,I,J	
Imbiss					

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.