




Datum 08.06.-12-06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Spaghetti (Hauptk) A,C,(V), Bio- Vegihackgemüse- Bolognese A,I,J	Bio-Rührei C,I,J,(V) Bio-Rahmspinat A,G,I,J,(V) Bio-Salzkartoffeln	Pfannkuchen A,C,G,(V), Zimt-Zucker, Marmelade Bio-Apfelmus	Bio-Vegi-Geschnetzeltes in Paprikarahmsoße A,C,G,I,J,(V) Bio-Vollkornreis	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt A,C,G,(V), Zucchini- soße A,G,I,J,(V) Rahmkohlrabigemüse A,G,I,J Spätzle A,C
Menü 2	Seelachs-Nuggets A,C,D,I,J,*, Joghurdip G Salzkartoffeln Erbsen	Kalbsfleischbällchen A,C,G,I,J,*, Rahmsoße A,G,I,J Spätzle A,C	Pennnudeln (HK) A,C,(V), Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J,(V), Reibekäse G	Spaghetti (Hauptk) A,C, Rindfleischbolognese A,I,J,*, Reibekäse G	
Salat	Bio-Rote-Betesalat I,J	Tomatensalat I,J	Blattsalat	Bio-Blattsalat	Coleslaw C,G,I,J
Imbiss	Obst	Obst		Bio-Erdbeer-Milchshake (mit Flohsamen) 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.