




Datum 15.06. – 21.06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Milchreis G,(V), Bio-Zimtucker, Bio-Apfelmus (HK)	Bio-Spaghetti (Hauptk) A,C,(V), Bio-Tomatensoße (HK) A,I,J,(V), Bio-Reibekäse G	Bio Hähnchenragout in Rahmsoße A,G,I,J,*, Bio-Spätzle A,C Bio-Kohlrabigemüse I,J		Bio- Tortelloni mit Käse-Spinatfüllung (Haupt) A,C,G,I,J,(V), Bio-Tomatensoße (HK) A,I,J,(V)
Menü 2	Spätzle (Hauptk.) A,C,(V), Vegetarische Gemüserahmsoße G,I,J,(V) Erbsen		Käsespätzle (Hauptk) A,C,G,I,J,(V), Röstzwiebeln		
Salat	Bohnensalat I,J	Bio-Blattsalat	Tomatensalat I,J		Bio-Salat
Imbiss	Obst	Obst			

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.