




Datum 22.06. – 26.06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Kaiserschmarren A,C,G,H, Bio-Vanillesoße G, Bio-Äpfelmus (HK)	Chicken-Nuggets A,C,G,I,J,*, Tomatendip I,J Kleine Rösti C Grüne Bohnen I,J	Bio-Rindfleisch-Gemüse- Frikadelle A,C,G,I,J, Bio- Rahmsoße A,G,I,J Bio-Spätzle A,C Bio-Kohlrabigemüse I,J	Pennenudeln (HK) A,C,(V), Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J,(V), Reibekäse G	Bio-Gebratene Schupfnudeln mit Ei A,C,G,I,J,(V), Bio- Gemüserahmsoße A,G,I,J
Menü 2	Gegrillte Hähnchenkeule A,I,J,*, Bratensoße A,I,J Gemüsemais Spätzle A,C	Vegi-Frikadelle A,C,G,I,J,(V), Gemüserahmsoße A,G,I,J Kleine Rösti C Grüne Bohnen I,J	Mildes VegihackBohnen- Gemüse-Chili A,I,J,(V)		
Salat	Salat	Bio-Salat	Tomatensalat I,J	Gurkensalat I,J	Bio-Rotkohlsalat I,J
Imbiss	Obst	Obst		Zwetschgenjoghurt 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.