



Datum 06.07 – 12.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Dampfnudeln A,C,G,(V), Bio- Vanillesoße G, Bio- Apfelmus (HK)	Bio-Penne (Hauptk) A,C,(V), Bio- Rindfleischbolognese A,I,J,*	Paniertes Hähnchenschnitzel A,C,I,J,*, Bratensoße A,I,J Bio-Reis Kohlrabigemüse I,J	Bio-Vegihack-Gemüse- Tomaten-Haschee A,I,J,(V) Bio-Kartoffelstampf G	Makkaronelli A,C Vegi-Cevapcici A,C,I,J, Paprikasoße A,G,I,J Blumenkohlgemüse
Menü 2	Gebackene Seelachs nuggets A,C,D,G,I,J, Joghurt- Remoulade C,G,I,J Salzkartoffeln Gemüsemais	Gemüse-Frischkäse- Ravioli A,C,G,I,J, Kürbissoße A,G,I,J,(V)	Kichererbsen- Blumenkohl-Curry A,E,F,G,I,J,K,(V) Bio-Reis Kohlrabigemüse I,J	Gegrillte Hähnchenkeule A,I,J,*, Bratensoße A,I,J Bio-Kartoffelstampf G	
Salat	Rotkohlsalat C,G,I,J	Bio-Gurkensalat I,J	Blattsalat	Karottensalat C,G,I,J	Rote-Bete-Apfelsalat I,J
Imbiss	Obst	Obst		Vanillepudding 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.