



Datum 13.07. – 19.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		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 (HK)	Bio-Vegi-Geschnetzeltes in Paprika-Möhren- Rahmsoße A,G,I,J,(V) Bio-Vollkornreis	2 hausgem. Maultaschen mit Hähnchen-Kräuter- Gemüsefüllung A,C,G,I,J, Zwiebelsoße A,I Kartoffelsalat I,J
Menü 2		Lachsbratling A,C,D,G,I,J,*, Zitronen- Dillsoße A,G,I,J Bio-Rahmspinat A,G,I,J,(V) Bio-Salzkartoffeln	Pennenudeln (HK) A,C,(V), Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J,(V), Reibekäse G	Spaghetti (Hauptk) A,C, Rindfleischbolognese A,I,J,*, Reibekäse G	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt A,C,G,(V), Zucchini- soße A,G,I,J,(V) Kartoffelsalat I,J
Salat		Gurkensalat I,J	Blattsalat	Tomatensalat I,J	Bio-Coleslaw-Salat C,G,I,J
Imbiss		Obst		Bio-Erdbeer-Milchshake (mit Flohsamen) 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.