



Datum 20.07 – 26.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Linsen- Gemüsehaschee A,I,J Bio-Vollkornreis	Bio-Kaiserschmarren A,C,G,H, Bio-Vanillesoße G, Bio-Apfelmus (HK)	Bio Rindfleisch- Linsenbällchen A,C,G,I,J, Bio-Rahmsoße A,G,I,J Bio- Hörnlenudeln A,C	Gebratenes Seelachsfilet D,I,J,*, Zucchini- Kräutersoße A,G,I,J Salzkartoffeln Gemüsemais	Pennenudeln (HK) oder Reis A,C,(V), Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J,(V), Reibekäse G
Menü 2	Rinder-Paprikagulasch A,I,J,*, Paprika- Gulaschsoße A,I,J Bio-Vollkornreis	Chicken- Gemüsehackbraten A,C,G,I,J, Kräuterrahmsoße A,G,I,J Spätzle A,C Erbsen	Gemüse-Käsesterne A,C,G,I,J,(V), Tomatensoße A,I,J Bio- Hörnlenudeln A,C	"Bami Goreng" gebratene Nudeln mit Ei, Lauch A,C,E,F,I,J,K, Sojasoße A,E,F,I,J,K	
Salat	Bio-Gurkensalat I,J	Blattsalat	Bio-Tomatensalat I,J	Blattsalat	
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.