



Datum 27.07-29.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Gnocchi (Haupt.) A,C,I,J,(V), Bio-Käsesoße (Haupt.) A,G,I,J Erbsen	Bio-Spaghetti (Hauptk) A,C,(V), Bio- Tomatensoße (HK) A,I,J,(V), Bio-Reibekäse G	Bio-Vanille-Grießbrei A,G,(V), Bio-Zimtucker, Bio-Apfelmus (HK)		
Menü 2	Spätzle (Hauptk.) A,C,(V), Vegetarische Gemüserahmsoße G,I,J,(V) Erbsen	Hähnchen- Geschnetzeltes I,J,*, Milde Currysoße A,E,F,G,I,J,K Bio-Reis Broccoli	Rindfleisch- Gemüseküchle A,C,G,I,J,*, Bratensoße A,I,J Spätzle A,C Karottengemüse I,J		
Salat	Bio-Rote-Betesalat I,J	Bio-Weißkrautsalat mit Essig und Öl	Tomatensalat I,J		
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.