



Datum 14.09 – 20.09	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Gnocchi (Haupt.) A,C,I,J,(V), Bio-Käsesoße (Haupt.) A,G,I,J	Rindfleischküchle A,C,G,I,J,*, Burgerdip C,E,F,G,I,J Kleine Rösti C	Spaghetti (Hauptk) A,C, Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J,(V), Reibekäse G	Bio-Vanille-Grießbrei A,G,(V), Bio-Zimtucker, Bio-Äpfelmus (HK)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt A,C,G,(V), Remoulade C,G,I,J Bio-Kartoffelstampf G Rahmkohlrabigemüse A,G,I,J
Menü 2	Gebratenes Seelachsfilet D,I,J,*, Gemüsesoße A,G,I,J Salzkartoffeln Zuckermais	Vegi-Hack-Bratling A,C,F,G,I,J, Burgerdip C,E,F,G,I,J Kleine Rösti C	Spaghetti (Hauptk) A,C, Rindfleischbolognese A,I,J,*, Reibekäse G	Hähnchengeschnetzeltes I,J,*, Rahmsoße A,G,I,J Spätzle A,C	Spätzle (Hauptk.) A,C,(V), Gemüserahmsoße (Haupt) A,G,I,J Rahmkohlrabigemüse A,G,I,J
Salat	Bio-Rote-Betesalat I,J	Gurke+Tomatenscheibe Bio-Blattsalat	Eisbergsalat	Blumenkohlsalat I,J	Bohnensalat I,J
Imbiss	Obst	Obst		Bio-Schokopudding 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.