




15.04.- 19.04. Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes I,J, *, Currysoße A,E,F,G,I,J,K Weißer Bio-Reis Broccoli	Pennnudeln (HK) A,C, Tomatensoße (Hauptk.) A,G,I,J, Reibekäse G Bio-Mais Karottensalat C,G,I,J	Paniertes Seelachsfilet A,C,D,I,J, *, Remoulade C,G,I,J Kartoffelsalat I,J Bio-Erbesen Gurkensalat I,J	Pfannkuchen A,C,G, Zimt-Zucker Bio-Apfelmus Coleslaw C,G,I,J	Spaghetti (Hauptk) A,C, Vegi-Hack- Belugalinsengemüsebolo gnese A,I,J,(V), Parmesan G Bio-Kohlrabigemüse Bohnensalat I,J
Menü 2	Vegi-Geschnetzeltes mit Paprika,Kichererbsen A,E,F,G,I,J,(V), Currysoße A,E,F,G,I,J,K Weißer Bio-Reis Broccoli		Vegi Cordon Bleu A,C,F,G,I,J,(V), Remoulade C,G,I,J Kartoffelsalat I,J Bio-Erbesen Gurkensalat I,J	Bio-Käsespätzle A,C,G,(V), Bio- Zwiebelschmelze A,I,J Coleslaw C,G,I,J	

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.