



22.04-26.04 Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rinder-Paprikagulasch A,I,J,* , Paprika- Gulaschsoße A,I,J  Vollkorn-Hörnlenudeln A,C Karottengemüse I,J Blattsalat	Paniertes Putenschnitzel A,C,I,J,* , Bratensoße A,I,J  Spätzle A,C Bio-Mais	Spaghetti (Hauptk) A,C, Käsesoße (Hauptk) A,G,I,J  Bio-Blumenkohl Rohkostsalat C,G,I,J	Bio-Grießbrei A,G, Bio- Zimtzucker  Pfirsichkompott  Rote-Bete-Apfelsalat I,J	Pennenudeln (HK) A,C, Tomatensoße (Hauptk.) A,G,I,J, Reibekäse G  Blattsalat
<b>Menü 2</b>	Vegi-Hack-Gemüse- Linsen-Haschee A,I,J,(V)  Vollkorn-Hörnlenudeln A,C Karottengemüse I,J  Blattsalat  (Imbiss)	Gemüse-Käsesterne A,C,G,H,I,J,(V), Tomatensoße A,I,J Spätzle A,C  Bio-Mais		Chicken-Gemüse- Hackbraten A,C,I,J,* , Kräuterrahmsoße A, Kartoffelpüree G Rote-Bete-Apfelsalat 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.