




| 29.04-5.05<br>Datum | Montag   | Dienstag  | Mittwoch | Donnerstag   | Freitag  |
|---------------------|--|---|----------|--|--|
| <b>Menü 1</b>       | Makkaronelli mit Käsesoße überbacken<br>A,C,G,I,J<br><br>Blattsalat                              | Mildes Chili sin Carne mit Vegihack A,I,J,(V)<br><br>Bio-Vollkornreis<br>Broccoli<br><br>Blattsalat |          | Gebratenes Seelachsfilet<br>D,I,J, Gemüse-Kräutersoße A,G,I,J<br><br>Salzkartoffeln<br><br>Gurkensalat I,J | Kalbsbraten I,J,<br>Rahmsoße A,G,I,J<br>Spätzle A,C<br><br>Karottengemüse I,J                                    |
| <b>Menü 2</b>       | Bio-Rinder-Linsen-Gemüsegulasch A,I,J,*,<br>Bio-Rahmkartoffelstampf<br>A,C,I,J<br><br>Blattsalat | Pennenudeln (HK) A,C,<br>Rindfleischbolognese<br>A,I,J,*, Reibekäse G<br><br>Broccoli<br>Blattsalat |          | Kaiserschmarren mit Mandeln A,C,G,H,(V),<br>Vanillesoße G<br><br>Apfelmus<br>Gurkensalat I,J               | Gemüse-Linsen-Kartoffel-Bratling A,C,G,H,I,J,(V),<br>Kürbissoße A,G,I,J<br>Spätzle A,C<br><br>Karottengemüse 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.