




Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen-Wienerle O,I,J Linsen A,I,J Spätzle A,C Blattsalat	Kartoffel-Reibekuchen A,G,I,J, Zimt-Zucker Bio-Apfelmus Karotten-Weißkrautsalat C,F,I,J	Lachs-Nuggets A,C,D,G,I,J,*, Zaziki A,G,I,J Bio-Mais Kartoffelsalat I,J Blattsalat		
Menü 2	Vegi-Würstchen A,C,I,J,(V) Linsen A,I,J Spätzle A,C Blattsalat	Bio-Schupfnudeln A,C,I,J, Bio-Rindfleisch- Gemüseragout A,I,J Karotten-Weißkrautsalat C,F,I,J	Blumenkohl-Käsenuggets A,C,G,I,J, Zaziki A,G,I,J Bio-Mais Kartoffelsalat I,J Blattsalat		

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.