



20.10 – 24.10 Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spinat-Spätzle (HK) A,C, Hähnchen-Schinken- Sahnesoße A,O,C,G,I,J Erbsen	Bio-Kaiserschmarren A,C,G,H, Bio-Vanillesoße G, Bio-Apfelmus (HK)	Bio- Rindfleischbällchen A,C,G,I,J,*, Bio- Kürbissoße A,G,I,J Bio- Hörnlenudeln A,C Grüne Bohnen I,J	Bio-Pellkartoffel geschält (HK) (V), Bio- Kräuterquark G,I,J,(V) Karottengemüse I,J	Bio- Tortelloni mit Käse- Spinatfüllung (Haupt) A,C,G,I,J,(V), Bio- Tomatensoße A,I,J
Menü 2	Feines Champignonragout mit Erbsen und Karotten A,G,I,J,(V) Vollkornsemmelknödel A,C,G,I,J	Seelachs-Nuggets A,C,D,I,J,*, Joghurdip G Salzkartoffeln Mais I,J	Pennenudeln (HK) A,C, Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J, Reibekäse G	Spaghetti (Hauptk) A,C, Rindfleischbolognese A,I,J,*, Reibekäse G	
Salat	Rotkohlsalat C,G,I,J	Tomatensalat I,J	Blattsalat Bio	Blattsalat	Bio-Rote-Betesalat 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.