



03.11 – 07.11 Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinder-Paprikagulasch A,I,J,*, Rinder- Paprikagulaschsoße A,I,J Bio-Spätzle A,C	Pfannkuchen A,C,G, Zimt-Zucker, Marmelade Apfelmus	Paniertes Putenschnitzel A,C,G,I,J, Bratensoße A,I,J Vollkorn-Hörnlenudeln A,C Blumenkohlgemüse	Bio-Schupfnudeln A,C Bio-Rindfleisch- Gemüseragout A,I,J Gemüsemais	Bio-Käsespätzle (Haupt.) A,C,G,I,(V), Bio- Zwiebelschmelze A,I,J Bio-Erbсен
Menü 2	Spaghetti (Hauptk.) A,C, Käsesoße A,G,I,J	Chicken- Gemüsehackbraten A,C,G,I,J, Kräuterrahmsoße A,G,I,J Makkaronelli A,C	Kräuter-Käsenocken A,C,G,I,J, Pilzsoße A,G,I,J	Pennnudeln (HK) A,C, Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J, Reibekäse G	
Salat	Krautsalat I,J	Blattsalat	Blattsalat Bio	Rote-Bete-Apfelsalat I,J	Bio-Karottensalat 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.