




24.11 – 28.11 Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinder-Paprikagulasch A,I,J,*, Rinder- Paprikagulaschsoße A,I,J Bio-Vollkornreis Gemüsemais	Bio-Kaiserschmarren A,C,G,H, Bio-Vanillesoße G, Bio-Apfelmus (HK)	Bio- Rindfleischbällchen A,C,G,I,J,*, Bio- Kürbisssoße A,G,I,J Bio- Hörnlenudeln A,C Blumenkohlgemüse	Bio-Pellkartoffel geschält (HK) (V), Bio- Kräuterquark G,I,J,(V) Grüne Bohnen I,J	Bio- Tortelloni mit Käse- Spinatfüllung (Haupt) A,C,G,I,J,(V), Bio- Tomatensoße (Hauptk) A,C,I,J
Menü 2	Bio-Linsen-Vegihack- Gemüse-Haschee A,I,J Bio-Vollkornreis	Paniertes Putenschnitzel A,C,G,I,J, Bratensoße A,I,J Spätzle A,C	Spaghetti (Hauptk) A,C, Käsesoße A,G,I,J	Gemüse-Käsesterne A,C,G,I,J,(V), Tomatendip I,J Dinkel-Knöpflespätzle A,C Grüne Bohnen I,J	
Salat	Salat	Chinakohlsalat	Bio-Salat	Rotkohlsalat C,G,I,J	Bio-Rote-Betesalat I,J
Imbiss			Schokopudding G	Früchtejoghurtmüsli A,E,G,H	

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.