



Datum 08.12 - 12.12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Chicken-Nuggets A,C,I,J,* , hausgemachtem Ketschupdip A,E,F,I,J  Bio-Spätzle A,C Gemüsemais	Vanille-Milchreis G, Zimt- Zucker  Bio-Apfelmus	Hähnchenschnitzel A,I,J, Bratensoße A,I,J  Vollkorn-Hörnlenuedeln A,C Karottengemüse SV I,J	Bio-Schupfnudeln HK A,C, Bio-Rindfleisch- Gemüseragout A,I,J  Bio-Erbsen	Bio-Käsespätzle (Haupt.) A,C,G,I,(V), Bio- Zwiebelschmelze A,I,J  Blumenkohlgemüse
<b>Menü 2</b>	Käsenuggets A,C,G,I,J,(V), hausgemachtem Ketschupdip A,E,F,I,J  Bio-Spätzle A,C Gemüsemais	Bio-Vegi-Geschnetzeltes mit Mais, Erbsen, Paprika A,G,I,J, Bio-Kürbissoße A,G,I,J  Bio-Vollkornreis	Bio-Kartoffelgratin A,G,I,J  Karottengemüse SV I,J	Veggi-Köttbullar A,C,G,I,J,(V), Vegi- Rahmsoße A,G,I,J,(V)  Bio-Schupfnudeln HK A,C	
<b>Salat</b>	Blattsalat	Blattsalat	Bio-Salat	Rotkohl-Apfelsalat I,J,(V)	Bio-Karottensalat C,G,I,J
<b>Imbiss</b>			Bio-Schokopudding G	Ananasquark G	

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; 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 Konservierungsstoffen

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.

DE-ÖKO-006