



Datum 15.12 – 18.12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Penne (Hauptk) A,C, Bio-Rindfleischbolognese A,I,J,*	Bio-Dampfnudeln A,C,G,(V), Bio-Vanillesoße G, Bio- Apfelmus	Gebackenes Seelachsfilet A,C,D,I,J,* , Joghurt- Remoulade C,G,I,J Makkaronelli A,C	Bio-Vegihack-Gemüse- Tomaten-Haschee A,I,J,(V) Bio-Kartoffelstampf G	
Menü 2	Bio-Penne (Hauptk) A,C, Käsesoße A,G,I,J	Hähnchen-Geschnetzeltes I,J, Kräuterrahmsoße A,G,I,J Spätzle A,C Karottengemüse SV I,J	Vegi-Cevapcici A,C,I,J, Tomatensoße A,I,J Makkaronelli A,C	Gegrillte Hähnchenkeule I,J, Bratensoße A,I,J Bio-Kartoffelstampf G Broccoli	
Salat	Bio-Salat	Bohnensalat I,J	Blattsalat	Bio-Salat	
Imbiss			Vanillepudding G	Schoko-Kuchen	

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