



Datum 21.09. – 25.09	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Rahm-Linsen mit Lauch, Sellerie und Karotten A,G,I,J,(V) Bio-Spätzle A,C Gemüsemais	Kalbsfleisch-Maultaschen A,C,G,I,J, Bratensoße A,I,J Kartoffelsalat I,J	Hähnchen-Wienerle O,I,J Linsen A,I,J Spätzle A,C	Seelachs-Nuggets A,C,D,I,J,*, Zaziki C,G,I,J Salzkartoffeln Erbsen	Nudel-Linsen- Gemüseauflauf, Tomaten- Bech. Käse A,C,G,I,J,(V) Karottengemüse I,J
Menü 2	Rindfleisch- Linsengemüsebällchen A,C,G,I,J,*, Tomatensoße A,I,J Bio-Spätzle A,C Gemüsemais	Pancakes A,C,G,(V), Zimt-Zucker, Vanillesoße G Bio-Apfelmus (HK)	Vegi-Würstchen C,I,J,(V) Linsen A,I,J Spätzle A,C	Spinat-Karotten-Dinkel- Käsebratling A,C,G,H,I,J,(V), Gemüserahmsoße A,G,I,J Salzkartoffeln	Bio-Rindfleisch- Gemüseragout A,I,J,* Bio-Schupfnudeln A,C,(V) Bio-Erbsen
Salat	Salat	Gurkensalat I,J	Bio-Rotkohl-Apfelsalat mit Joghurt G,I,J	Bio-Karottensalat I,J	Rote-Bete-Apfelsalat I,J
Imbiss	Obst	Obst		Bio-Vanillepudding G	

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.