



Datum 12.10 – 16.10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Linsen-Vegihack- Gemüse-Haschee A,I,J Bio-Vollkornreis	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 Grüne Bohnen I,J	Bio-Pellkartoffel geschält (HK) (V), Bio- Kräuterquark G,I,J,(V) Broccoli	Bio- Tortelloni mit Käse- Spinatfüllung (Haupt) A,C,G,I,J,(V), Bio- Tomatensoße (HK) A,I,J,(V)
Menü 2	Lachsbratling A,C,D,G,I,J,*, Dillsoße A,G,I,J Salzkartoffeln Erbsen	Spinat-Spätzle (HK) A,C, Hähnchen-Schinken- Sahnesoße O,A,C,G,I,J	Herbstl.Curry mit Paprika,Kürbis und Kichererbsen A,E,F,G,I,J	Spaghetti (Hauptk) A,C, Rindfleischbolognese A,I,J,*, Reibekäse G	Gemüsenuggets A,C,G,H,I,J, Joghurt- Remoulade C,G,I,J
Salat	Rotkohlsalat I,J	Eisbergsalat	Bio-Salat, Bio-Dressing I,J	Bio-Salat	Bio-Rote-Betesalat I,J Kleine Ofenkartoffeln I,J
Imbiss	Obst	Obst		Schokopudding 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.