



Datum 19.10.- 25.10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Spinat-Spaghetti (Haupt.) A,C,(V), Bio-Tomatensoße (HK) A,I,J,(V)	Bio-Gnocchi (Haupt.) A,C,I,J,(V), Bio-Rahmratatouillesoße A,G,I,J,(V)	Bio Vanille-Milchreis (HK) G, Bio-Zimtucker, Bio-Apfelmus (HK)	Bio-Rindergeschnetzeltes, Bio-Rahmsoße A,G,I,J Bio-Kartoffelstampf G Broccoli	Paniertes Hähnchenschnitzel A,C,I,J,*, Bratensoße A,I,J Spätzle A,C Rahmkohlrabigemüse A,G,I,J
Menü 2	Hähnchengeschnetzeltes I,J,*, Milde Currysoße A,E,F,G,I,J,K Bio-Reis Blumenkohlgemüse	Rindfleisch-Linsen-Gemüseküchle A,C,G,I,J,*, Bratensoße A,I,J Karottengemüse I,J Spätzle A,C	Paniertes Seelachsfilet A,C,D,I,J,*, Remoulade C,G,I,J Salzkartoffeln Gemüsemais	Käsespätzle (Hauptk) A,C,G,I,J,(V), Röstzwiebeln Broccoli	Pennenudeln (HK) A,C,(V), Vegihack Belugalinsen-Gemüsebolognese A,I,J,(V)
Salat	Bio-Salat, Bio-Dressing I,J	Bio-Rote-Betesalat I,J	Coleslaw C,G,I,J	Eisbergsalat	Bohnensalat I,J
Imbiss	Obst	Obst		Bio-Beerenquark 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.