



Datum 02.11 – 06.11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Dampfnudeln A,C,G,(V), Bio- Vanillesoße G, Bio- Apfelmus (HK)	Bio-Penne (Hauptk) A,C,(V), Bio- Rindfleischbolognese A,I,J,*, Bio-Reibekäse G	Bio-Spaghetti (Hauptk) A,C,(V), Bio-Erbesen- Sahnesoße (HK) A,G,I,J	Rindfleischküchle A,C,G,I,J,*, Hamburgersoße E,F,I,J Hamburger-Semmel A,K Zuckermais Gurke+Tomatenscheibe	Gegrillte Hähnchenkeule A,I,J,*, Bratensoße A,I,J Bio-Kartoffelstampf G Karottengemüse I,J
Menü 2	Hähnchen- Geschnetzeltes I,J,*, Rahmsoße A,G,I,J Spätzle A,C Erbsen	Veggi-Currywurstgulasch A,C,E,F,I,J,(V), Veggi- Currywurstgulaschsoße A,C,E,F,I,J,(V) Bio-Vollkornreis	Gebratenes Seelachsfilet D,I,J,*, Kräuter- Gemüsesoße A,G,I,J Salzkartoffeln Blumenkohl mit Brösel A,G,I,J	Vegihack- Gemüseküchle A,C,G,I,J,(V), Hamburgersoße E,F,I,J Hamburger-Semmel A,K Gurke+Tomatenscheibe	Spätzle (Hauptk.) A,C,(V), Vegetarische Gemüserahmsoße G,I,J,(V)
Salat	Bohnensalat I,J	Bio-Salat	Bio-Salat		Rote-Bete-Apfelsalat I,J
Imbiss	Obst	Obst		Bio-Himbeerjoghurt 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.