

Datum 09.11 – 13.11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleisch-Linsengemüseböllchen A,C,G,I,J,*, Rahmsoße A,G,I,J Spätzle A,C Kohlrabigemüse I,J	Lachsbratling A,C,D,G,I,J,*, Zitronen-Dillsoße A,G,I,J Bio-Salzkartoffeln Bio-Rahmspinat A,G,I,J,(V	Bio-Rinder-Linsen-Gemüsegulasch A,I,J,* Bio-Kartoffelstampf G	Hähnchen-Wienerle O,I,J Spätzle A,C Linsen A,I,J	Kalbsfleisch-Maultaschen A,C,G,I,J, Bratensoße A,I,J Kartoffelsalat I,J
Menü 2	Vegi Bratwurst C,I,J,(V), Zwiebelsoße A,I,J Spätzle A,C Kohlrabigemüse I,J	Spaghetti (Hauptk) A,C, Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J,(V), Reibekäse G	Pancakes A,C,G,(V), Karamellsoße G Bio-Apfelmus (HK)	Vegi-Würstchen C,I,J,(V) Linsen A,I,J Spätzle A,C	Nudel-Linsen-Gemüseauflauf,Tomaten-Bech. Käse A,C,G,I,J,(V) Grüne Bohnen I,J
Salat	Bio-Karottensalat I,J	Rotkohlsalat I,J	Chinakohlsalat	Bio-Blattsalat	Bio-Rote-Betesalat I,J
Imbiss	Obst	Obst		Bio-Erdbeer-Milchshake (mit Flohsamen) G	

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 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.

DE-ÖKÖ-006