



KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) Spaghetti mit Soja-Belugalinsen-Gemüse-Bolognese und Reibekäse <small>A; C; F; G; I; J</small>	(V) "Mac and Cheese" Makkaroni mit Käse überbacken <small>A; C; G; I; J</small>	* Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße <small>A; C; I; J</small>	(V) Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse <small>A; C; G; I; J</small>
	Endiviensalat mit  Frenchdressing <small>G; I; J</small>	Chinakohlsalat mit  Joghurtdressing <small>C; G; I; J</small>	Karotten-Rohkostsalat <small>C; G; I; J</small> mit   Kräuterdressing <small>I; J</small>	Eisbergsalat mit   Balsamicodressing <small>I; J; L</small>
		Kirschjoghurt <small>G</small>		
Vegetarisch	(V) Paprika-Möhrengulasch mit weißen Bohnen <small>A; I; J</small>	(V) Perlgraupensuppe <small>A; G; I; J</small>	(V) Paniertes Gemüseschnitzel mit Bratensoße <small>A; C; G; I; J</small>	(V) Spinat-Karotten-Dinkel-Käsebratling mit Zaziki <small>A; C; G; H; I; J</small>
	1 Vollkornsemmelknödel <small>A; C; G; I; J</small>	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Zimt-Zucker und Bio-Apfelmus <small>A; G</small>	Spätzle <small>A; C</small>	Salzkartoffeln
	Bio-Kohlrabigemüse		Karotten-Rohkostsalat <small>C; G; I; J</small> mit   Kräuterdressing <small>I; J</small>	Bio-Blumenkohl
		1 Pflaume		
Wochensalat	(V) Salat "Asia Style" mit Reisnudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel <small>A; C; E; F; G; I; J; K</small>			
Dessert	Erdbeer-Joghurt-Milchshake <small>G</small>		1 Bio-Apfel	Vanillepudding <small>G</small>
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes	Die Sojabolognese kochen wir aus Sojawürfel, Belugalinsen, Rapsöl, Zwiebeln, Tomaten, Lauch, Sellerie, Karotten, Paprika, Weizenmehl, Maisstärke, Kräutern und Gewürzen.			

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = 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; \* = ohne Schweinefleisch; (V) = vegetarisch

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo gekennzeichneten 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

Änderungen vorbehalten!