



KW 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) Bio-Spaghetti mit Käsesoße <small>A; C; G; I; J</small>	*Rindfleisch-Linsen-Gemüseküchle mit Bratensoße <small>A; C; G; I; J</small>	(V) 1 große Vegi-Bratwurst mit Zwiebelsoße <small>A; C; I; J</small>	(V) Kartoffel-Gemüsesuppe <small>A; G; I; J</small>
	Bohnensalat <small>I; J</small> mit  Frenchdressing <small>G; I; J</small>	Spätzle <small>A; C</small>	Bio-Vollkornreis	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße <small>A; C; G; H</small>
		Endiviensalat mit  Joghurtdressing <small>C; G; I; J</small>	Brokkoli	1 Karotte
Vegetarisch	(V) Bio-Spaghetti mit Käsesoße <small>A; C; G; I; J</small>	(V) Kartoffel-Käse-Gratin <small>A; C; G; I; J</small>	(V) 1 große Vegi-Bratwurst mit Zwiebelsoße <small>A; C; I; J</small>	(V) Kartoffel-Gemüsesuppe <small>A; G; I; J</small>
	Bohnensalat mit  Frenchdressing <small>G; I; J</small>	Endiviensalat mit  Joghurtdressing <small>C; G; I; J</small>	Bio-Vollkornreis	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße <small>A; C; G; H</small>
			Brokkoli	1 Karotte
Wochensalat	(V) Chefsalat mit Ei, Käse, Tomaten, Gurke, Paprika, Gemüsemais, Joghurtdressing und 1 Vollkornsemmel <small>A; C; G; I; J</small>			
Dessert	Himbeerquark <small>G</small>	Rahmquark mit Beeren <small>G</small>	Vanillepudding <small>G</small>	
Sonderkost				
Wissenswertes		Die Rindfleisch-Gemüseküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frisch gewolfem Rindfleisch mit gekochten roten Linsen, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Paprika, Brotwürfeln, Eiern, Kräutern und Gewürzen.		Die Suppe kochen wir aus frischen Kartoffeln mit Gemüsebrühe, Lauch, Sellerie, Karotten, Erbsen, Mais Zwiebeln, Milch, Sahne, Weizenmehl, Maisstärke, Sonnenblumenöl, 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!