



KW 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) Gebratene Vollkorn-Hörnlenudeln mit Ei, Kräutern und Tomaten-Frischkäsesoße A; C; G; I; J	(V) 2 Vegi-Würstchen A; C; I; J	*Rinderbrühe mit Eierflocken C; I; J	(V) Gebackenes Gemüse-Cordon bleu mit Tomatendip A; C; G; I; J
	¼ Kohlrabi	Spätzle A; C	(V) 2 Quark-Plätzchen mit Zimt und Zucker und Vanillesoße A; C; G	Weißer Bio-Reis
		Linsen A; I; J	Pfirsichkompott	Bio-Mais
Vegetarisch	(V) Gebratene Vollkorn-Hörnlenudeln mit Ei, Kräutern und Tomaten-Frischkäsesoße A; C; G; I; J	(V) 2 Vegi-Würstchen A; C; I; J	*Rinderbrühe mit Eierflocken C; I; J	(V) Gebackenes Gemüse-Cordon bleu mit Tomatendip A; C; G; I; J
	¼ Kohlrabi	Spätzle A; C	(V) 2 Quark-Plätzchen mit Zimt und Zucker und Vanillesoße A; C; G	Weißer Bio-Reis
		Linsen A; I; J	Pfirsichkompott	Bio-Mais
Wochensalat	(V) Salat Asia Style: Reissnudelsalat, mariniertes Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A; C; F; I; J; K			
Dessert	Schoko-Zucchini-Nusskuchen A; C; G; H	Kirschjoghurt G		Schokopudding G
Sonderkost				
Wissenswertes	Die Vegi-Würstchen machen wir aus Eiweiß vom Hühnerfleisch, Rapsöl, Vollkorn-Haferflocken, Gemüse 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!