



KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) Blumenkohl in Käsesoße <small>A; G; I; J</small>	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse <small>A; C; G; I; J</small>	Schwarzwurzelcremesuppe <small>A; G; I; J</small>	*3 Cevapcici (Rind) mit Paprikasoße <small>A; C; G; I; J</small>
	Salzkartoffeln	Blattsalat mit Joghurdressing <small>C; G; I; J</small>	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße <small>A; C; G; H</small>	Kartoffelpüree <small>G</small>
	Karottengemüse			Tomatensalat <small>I; J</small> mit Balsamicodressing <small>I; J; L</small>
Vegetarisch	(V) Blumenkohl in Käsesoße <small>A; G; I; J</small>	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse <small>A; C; G; I; J</small>	Schwarzwurzelcremesuppe <small>A; G; I; J</small>	(V) 3 Vegi-Cevapcici mit Paprikasoße <small>A; C; G; I; J</small>
	Salzkartoffeln	Blattsalat mit Joghurdressing <small>C; G; I; J</small>	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße <small>A; C; G; H</small>	Kartoffelpüree <small>G</small>
	Karottengemüse			Tomatensalat <small>I; J</small> mit Balsamicodressing <small>I; J; L</small>
Wochensalat	(V) Spanischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Oliven, Paprikadressing und 1 Vollkornsemmel <small>A; C; G; I; J</small>			
Dessert	Erdbeeryoghurt <small>G</small>	1 Birne	1 Karotte	Nusspudding <small>G; H</small>
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes				

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!