



KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) Gemüse-Kartoffel-Käseauflauf mit Möhren-Kerbelsoße A; C; G; I; J	(V) Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln A; I; J	*Kalbsköttbullar in Rahmsoße A; C; G; I; J	*Gebratenes Seelachsfilet mit Gartenkräutersoße A; D; G; I; J
	Bohnensalat I; J mit  Frenchdressing G; I; J	1 Semmel A	Kartoffelpüree G	Salzkartoffeln
			Coleslawsalat C; G; I; J	Blattsalat mit  Balsamicodressing I; J; L
Vegetarisch	(V) Gemüse-Kartoffel-Käseauflauf mit Möhren-Kerbelsoße A; C; G; I; J	(V) Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln A; I; J	(V) Vegi-Köttbullar in Gemüserahmsoße A; C; G; I; J	(V) Vegetarische Spaghetti Carbonara mit Ei, Parmesan und Käsesoße A; C; G; I; J
	Bohnensalat I; J mit  Frenchdressing G; I; J	1 Semmel A	Kartoffelpüree G	Blattsalat mit  Balsamicodressing I; J; L
			Coleslawsalat C; G; I; J	
Wochensalat	(V) Herbst-Bowl mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Orange, Radieschen, Paprika, Tomate, Kürbiskerndressing und 1 Vollkornsemmel A; C; G; I; J			
Dessert	Rote Grütze	Zwetschgenrahmquark	1 Orange	Vanillepudding G
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes	Der Bohnensalat ist eine gute Eiweißquelle, enthält viele Mineralstoffe und Vitamine.			Das Seelachsfilet ist reich an Eiweiß, B-Vitaminen und Mineralstoffen - diese sind sehr wichtig für das Wachstum und die Entwicklung.

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!