



KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	*Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A;C;I;J	*Lachsfrikadelle mit Remoulade A;C;D;G;I;J
	Kartoffelsalat I;J	Zuckermais	(V) Heißer Vanille-Milchreis mit Zimt und Zucker G	Salzkartoffeln
	Rote-Bete-Apfelsalat I;J mit Frenchdressing G;I;J		Bio-Apfelmus	Glaciertes Karottengemüse
Vegetarisch	(V) Grünkern-Linsen-Gemüsebratling mit Kürbissoße A;C;G;H;I;J	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A;C;I;J	(V) Gemüse-Käsenuggets mit Remoulade A;C;G;I;J
	Kartoffelsalat I;J	Zuckermais	(V) Heißer Vanille-Milchreis mit Zimt und Zucker G	Salzkartoffeln
	Rote-Bete-Apfelsalat I;J mit Frenchdressing G;I;J		Bio-Apfelmus	Glaciertes Karottengemüse
Wochensalat	* "Chefsalat" mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomate, Joghurtdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J;O			
Dessert	Ananas-Kokosjoghurt G	1 Bio-Apfel		Rote Grütze
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes			Unsere klare Gemüsesuppe mit Nudeln kochen wir aus frischen Zutaten wie Möhren, Lauch, Zwiebeln, Kohlrabi, Sellerie und Gewürzen. Die mit vielen Eiern selbstgemachten Nudeln machen die Suppe herzhaft.	

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!