



KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	*Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße A,E,F,G,I,J,K	(V) Rote Linsensuppe A,E,F,G,I,J	(V) Kräuterrührei c	(V) Spaghetti mit Käsesoße A,C,G,I,J
	Weißer Bio-Reis	(V) Vollkorn-Dinkel-Ricotta-Birnen-Haselnussauflauf mit Vanillesoße A,C,G,H	Salzkartoffeln	Karottensalat c,G,I,J mit   Balsamicodressing I,J,L
	Brokkoli	Mirabellenkompott	Rahmspinat A,G,I,J	
Vegetarisch	(V) Paprika, Möhren und Zuckrerbsen in milder Currysoße A,E,F,G,I,J,K	(V) Rote Linsensuppe A,E,F,G,I,J	(V) Kräuterrührei c	(V) Spaghetti mit Käsesoße A,C,G,I,J
	Weißer Bio-Reis	(V) Vollkorn-Dinkel-Ricotta-Birnen-Haselnussauflauf mit Vanillesoße A,C,G,H	Salzkartoffeln	Karottensalat c,G,I,J mit   Balsamicodressing I,J,L
	Brokkoli	Mirabellenkompott	Rahmspinat A,G,I,J	
Wochensalat	(V) "Fruit Bowl" mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen, Mangodressing und 1 Vollkornsemmel A,C,F,G,I,J			
Dessert	Müsliriegel <small>Allergene siehe Verpackung</small>		1 Banane	Hefe-Nikolaus A,C,G,H
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes	Der Weiße Bio-Reis ist eine gute Proteinquelle, hat wenig Fett und enthält viele wertvolle komplexe Kohlenhydrate.	Die Rote Linsensuppe ist sehr gesund. Sie liefert uns viel Energie, macht uns satt und ist fettarm.		

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!