



KW 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	*Feines Kalbsragout A,I,J	(V) Kartoffel-Käsegratin A,C,G,I,J	(V) Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse A,C,G,I,J	*Gebackene Seelachsnuggets mit Remoulade A,C,G,D,I,J
	1 Vollkorn-Semmelknödel A,C,G,I,J	Grüne Bohnen I,J	Brokkoli	Salzkartoffeln
	Chinakohlsalat mit Frenchdressing G,I,J			Rohkostsalat C,G,I,J mit Balsamicodressing I,J,L
Vegetarisch	Paprika-Möhrengulasch mit weißen Bohnen A,I,J	(V) Kartoffel-Käsegratin A,C,G,I,J	(V) Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse A,C,G,I,J	(V) Paprika, Möhren und Kichererbsen in Currysoße A,E,F,G,I,J
	1 Vollkorn-Semmelknödel A,C,G,I,J	Grüne Bohnen I,J	Brokkoli	Salzkartoffeln
	Chinakohlsalat mit Frenchdressing G,I,J			Rohkostsalat C,G,I,J mit Balsamicodressing I,J,L
Wochensalat	(V) "Italian-Fitness-Bowl" Ricotta mit Walnüssen und Honig, gebratenem Paprika, gebratenen Champignons, Ruccola, Pecorino, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A,C,G,H,I,J			
Dessert	Himbeerquark G	1 Bio-Apfel	Schokopudding G	1 Nektarine
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes	Die Himbeeren in unserem Himbeerquark enthalten viele Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Die Ballaststoffe regen unsere Verdauung an.			Unsere Seelachsnuggets bestehen aus hochwertigem Seelachsfilet. Der Seelachs ist reich an Eiweiß, B-Vitaminen und Mineralstoffen, die sehr wichtig sind 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!