



KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) Spinat-Lasagne mit Hirtenkäse, Pinienkernen und Mozzarella A;C;G;H;I;J	(V) Erbsenrahmsuppe A;G;I;J	(V) Gewürzrahm-Linsen-Gemüse A;G;I;J	*2 Kalbfleischmaultaschen mit Zwiebelsoße A;C;G;I;J
	Karottengemüse	(V) Bio-Vanille-Grießbrei mit Bio Zimt-Zucker und Bio-Apfelmus A;G	Knöpflespätzle A;C	Kartoffelsalat I;J
			Rote-Betesalat I;J mit Kräuter dressing I;J	Blattsalat mit Balsamicodressing I;J;L
Vegetarisch	(V) Spinat-Lasagne mit Hirtenkäse, Pinienkernen und Mozzarella A;C;G;H;I;J	(V) Erbsenrahmsuppe A;G;I;J	(V) Gewürzrahm-Linsen-Gemüse A;G;I;J	(V) Paniertes Gemüseschnitzel mit Ketchupdip A;C;G;E;F;I;J
	Karottengemüse	(V) Bio-Vanille-Grießbrei mit Bio Zimt-Zucker und Bio-Apfelmus A;G	Knöpflespätzle A;C	Kartoffelsalat I;J
			Rote-Betesalat I;J mit Kräuter dressing I;J	Blattsalat mit Balsamicodressing I;J;L
Wochensalat	* "Salat Nizza" mit Thunfisch, Sardellen, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Bohnen, Frenchdressing und 1 Vollkornsemmel C;D;G;I;J			
Dessert	1 Birne		Zitronen-Karottenkuchen A;C;G;H	Erdbeer-Joghurt-Milchshake G
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes		Die Erbsenrahmsuppe ist ein gesundes Gericht. Die Erbsen enthalten Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien.	Unsere Knöpflespätzle machen wir mit feinem Mehl, frischen Eiern vom Geflügelhof Koppenhöfer, etwas Wasser, Salz und Sonnenblumenöl.	Die Kalbfleischmaultaschen sind fettarm. Das Kalbfleisch ist zart, hellrosa und enthält viel Eiweiß und wenig Fett.

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!