



KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) 2 Gebackene Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Spargelsoße A; C; G; H; I; J	(V) 2 Vegi-Würstchen A; C; I; J	* Rindfleisch-Gemüseküchle mit Bratensoße A; C; G; I; J	(V) 3 Gemüse-Käse-Sterne mit Tomatendip A; C; G; I; J
	Karottengemüse	Spätzle A; C	Salzkartoffeln	Weißer Bio-Reis
	Bohnensalat I; J	Linsen A; I; J	Karotten-Weißkrautsalat C; G; I; J	Endiviensalat mit Balsamicodressing I; J; L
Vegetarisch	(V) Blumenkohlröschen mit Käsesoße überbacken A; G; I; J	(V) Mediterraner Gemüseintopf mit Tomate und Nudeln A; C; I; J	(V) Grünkern-Haselnuss-Pilzbratlinge mit Vegisoße A; C; G; H; I; J	(V) Süßkartoffel-Gemüseravioli mit Tomatenragout, Bechamelsauce und Käse überbacken A; C; G; I; J
	Salzkartoffeln	1 Semmel A	Salzkartoffeln	
	Karottengemüse		Karotten-Weißkrautsalat C; G; I; J	Endiviensalat mit Balsamicodressing I; J; L
Wochensalat	(V) Salat "Caprese": Tomaten, Avocado, Mozzarella, Rucola, geröstete Pinienkerne, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A; C; G; H; I; J			
Dessert	1 Kiwi	Erdbeerquark	Schokopudding G	1 Bio-Apfel
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes		In unserem Eintopf sind heute Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Bohnen, Zucchini, Tomaten, Gemüsebrüher, Nudeln, Kräuter und Gewürze	"CO2äg Fußabdruck": Im Vergleich heute unsere Küchle 841g CO ₂ bei einem Rindfleischküchle ohne Gemüse 607g CO ₂ beim Rindfleisch-Gemüseküchle 261g CO ₂ beim Grünkernbratling	Den Tomatendip machen wir aus Tomaten, Tomatenmark, etwas Ketchup, Apfelmus, Rapsöl, Essig und Gewürzen

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; (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!