



KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	*Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße <small>A; E; F; G; I; J</small>	(V) 6 Vegi-Kötbullar in Gemüsesoße <small>A; C; G; I; J; F</small>	*Gebratenes Seelachsfilet in Dillsoße <small>A; D; G; I; J</small>	(V) Soja-Tomaten-Gemüse-Haschee <small>A; F; I; J</small>
	Weißer Bio-Reis	Kartoffelpüree <small>G</small>	Salzkartoffeln	Bio-Vollkornreis
	Chinakohlsalat mit Frenchdressing <small>G; I; J</small>	Endiviensalat mit Joghurtdressing <small>C; G; I; J</small>	Rahmspinat <small>A; G; I; J</small>	Eisbergsalat mit Balsamicodressing <small>I; J; L</small>
		Früchtequark <small>G</small>		
Vegetarisch	(V) Bio-Penne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>A; C; G; I; J</small>	(V) Rote Linsensuppe	(V) Kräuter-Rührei <small>C</small>	(V) Vegetarische Spaghetti "Carbonara" mit Ei, Käsesoße und Parmesan <small>A; C; G; I; J</small>
		(V) Dinkelvollkorn-Ricotta-Birnen-Haselnussauflauf + Vanillesoße <small>A; C; G; H</small>	Salzkartoffeln	
	Chinakohlsalat mit Frenchdressing <small>G; I; J</small>	Sauerkirschen	Rahmspinat <small>A; G; I; J</small>	Eisbergsalat mit Balsamicodressing <small>I; J; L</small>
Wochensalat	(V) "Fruit-Bowl": Couscoussalat, Früchte, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen, Mangodressing und 1 Vollkornsemmel <small>A; F; G; I; J; K</small>			
Dessert	Birnenjoghurt <small>G</small>		1 Banane	Vanillepudding <small>G</small>
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes				Das Soja-Haschee kochen wir aus Sojaflocken, Tomatenmark, Tomatenwürfeln, Sellerie, Karotten, paprika, Zucchini, Zwiebeln, Mehl, Rapsöl, Kräutern 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; ;l = 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!