



KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	(V) Spinat-Kirschtomatenlasagne mit Hirtenkäse, Pinienkernen und Mozzarella A; C; G; H; I; J	(V) Spinat-Karottenrösti mit vegetarischer Rahmsoße A; C; G; I; J	*Lachsfrikadelle mit Möhren-Kerbelsoße A; D	* 1 Paar Hähnchenwienerle I; J; O
		Kartoffelpüree G	Bio-Reis	Spätzle A; C
	Rote-Bete-Apfelsalat I; J	Karottensalat mit Joghurt C; G; I; J	Endiviensalat mit Kräuterdressing I; J	Linsen A; I; J
			Vanillepudding G	
Vegetarisch	(V) Bunter Bio-Gemüserreis mit Bio-Tomatensoße A; I; J	(V) Bio-Penne mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse A; C; G; I; J	*Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln A; C; I; J	(V) 2 Vegi-Würstchen C; F; I; J
			(V) Pfannkuchen mit Zimt-Zucker A; C; G	Spätzle A; C
	Rote-Bete-Apfelsalat I; J	Karottensalat mit Joghurt C; G; I; J	Apfelmus	Linsen A; I; J
Wochensalat	(V) "Protein-Bowl": Rote Linsen, Bohnen, Ei, Cashewkerne, Croutons, Früchte, Blattsalat, Kürbiskerndressing und 1 Vollkornsemmel A; C; G; H; I; J			
Dessert	Tropic-Früchtequark G	Himbeerjoghurt G		1 Banane
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes	In unserem Quark sind Magerquark, Milch vom Bauernhof Mäckle, Pfirsich, Papaja, Ananas, Bananen, Zucker und Vanillezucker	Die Spinat-Rösti machen wir aus frischem Spinat, Kartoffel, Karotten, Petersilie, Eiern, Semmelwürfeln und etwas Milch.		Die Linsen kochen wir aus braunen Linsen mit Tomatenmark, Zwiebeln, Rapsöl, brauner Mehlschwitze, Essig, Balsamicoessig, Gemüsebrühe 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!