



KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	*Paniertes Putenschnitzel mit Soße A; C; I; J	(V) Vegi-Frikadelle mit vegetarischer Zwiebelsoße A; C; F; I; J	*Paniertes Seelachsfilet mit Joghurt-Remoulade A; C; D; G; I; J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A; C; G; I; J
	Kleine Rösti	Kartoffelpüree G	Salzkartoffeln	
	Bio-Erbsen	Rahmwirsing A; G; I; J	Eisbergsalat mit Kräuterdressing I; J	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing I; J; L
Vegetarisch	(V) Blumenkohl-Käseschnitzel mit Zaziki A; C; G; I; J	(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse A; C; G; I; J	(V) Blumenkohl-Käsenuggets mit Joghurt-Remoulade A; C; D; G; I; J	(V) Paprika, Möhren und Kichererbsen in milder Currysoße A; E; F; G; I; J; K
	Kleine Rösti		Salzkartoffeln	Bio-Vollkornreis
	Bio-Erbsen	Endiviensalat mit Joghurtdressing C; G; I; J	Eisbergsalat mit Kräuterdressing I; J	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing I; J; L
Wochensalat	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing und 1 Vollkornsemmel A; C; G; I; J			
Dessert	Kuchen A; C; G; H	1 Bio-Apfel	Vanille-Milchshake G	Schokopudding G
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes				

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!