



KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	keine Suppe	keine Suppe	keine Suppe	* Gemüsecremesuppe <small>A;G;I;J</small>	keine Suppe
	* Rindergeschnetzeltes in milder Currysoße <small>A;E;F;G;J;K</small>	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Paprika-Rahmsoße <small>A;C;G;I;J</small>	* Chicken-Nuggets mit Zaziki <small>A;C;G;I;J</small>	(V) 3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker <small>A;C;G</small>	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze <small>A;C;G;I;J</small>
	Weißer Reis		Kleine Ofenkartoffeln <small>I;J</small>	Marmelade	Kartoffelsalat <small>I;J</small>
Vegetarisch	keine Suppe	keine Suppe	keine Suppe	* Gemüsecremesuppe <small>A;G;I;J</small>	keine Suppe
	(V) Kichererbsen mit Paprika und Karotten in milder Currysoße <small>A;E;F;G;I;J;K</small>	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Paprika-Rahmsoße <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Gewürz-Rahm-Linsengemüse <small>A;C;G;I;J</small>	(V) 3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker <small>A;C;G</small>	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze <small>A;C;G;I;J</small>
	Weißer Reis		Kleine Ofenkartoffeln <small>I;J</small>	Marmelade	Kartoffelsalat <small>I;J</small>
Salat / Gemüse	Broccoli <i>Alternative:</i> Chinakohlsalat <small>J</small>	Zebrasalat	Bio-Mais <i>Alternative:</i> Rote-Bete-Apfelsalat <small>I;J</small>	Apfelmus	Endiviensalat
Salatdressing Kann täglich dazu bestellt werden/ geöffnet und gekühlt 3 Tage haltbar	Joghurdressing 1 L <small>G;I;J</small>	Kräuterdressing 1 L <small>I;J</small>			Frenchdressing 1 L <small>G;I;J</small>
Dessert	Rahmquark mit Beeren <small>G</small>	Schokomuffin <small>A;C;G;H</small>	1 Birne		Erdbeerquark <small>G</small>
Zwischenverpflegung	¼ Kohlrabi	1 Banane	½ Paprika	1 Karotte	Trauben
Sonderkost	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes	Unsere Currysoße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Kokosmilch, Kokos, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Sojasoße, Sesam und vielen Gewürzen.		Das Zaziki machen wir aus Quark, Joghurt, Gurken, Zwiebeln, ein Schuss Olivenöl und Gewürzen.		Die Bio-Käsespätzle machen wir aus Bio-Weizenmehl, Bio-Eiern, Bio-Sahne, Bio-Emmentalerkäse, Bio-Rapsöl und Bio-Zwiebeln.

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = 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 Erdnusszeugnisse; 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;

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