















KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	keine Suppe	 (V) Kartoffel-Gemüsesuppe Aw,G,I,J	keine Suppe	keine Suppe	keine Suppe
	* Rindergulasch Aw,I,J	(V) Vanillegrießbrei mit Zimt-Zucker Aw,G	 * Seelachsfilet „Müllerin“ mit Zaziki Aw,C,D,G,I,J	(V) Penne-Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße Aw,C,G,I,J	* Hähnchengeschnitzeltes in Kräuterrahmsoße Aw,G,I,J
	Spätzle A,C		Kartoffelsalat I,J		Kleine Rösti
Vegetarisch	keine Suppe	 (V) Kartoffel-Gemüsesuppe Aw,G,I,J	keine Suppe	keine Suppe	keine Suppe
	 (V) Paprikagulasch Aw,G,I,J	(V) Vanillegrießbrei mit Zimt-Zucker Aw,G	(V) 4 Grünkohl-Hanf-Bällchen mit Zaziki Aw,C,G,Hh,I,J	(V) Penne-Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße Aw,C,G,I,J	 (V) Ravioli mit Spinat-Käsefüllung und Kürbisssoße Aw,C,G,I,J
	Spätzle A,C		Kartoffelsalat I,J		
Alternative: Wochengericht	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Aw,C,G,I,J				
Salat / Gemüse	Karottengemüse Alternative:  Rote-Bete Salat I,J	Sauerkirsch-Kompott	 Bio-Mais Alternative: Tomatensalat I,J	Bunter Herbstsalat Alternative:  Bio-Erbsen	 Eisbergsalat Alternative: Blumenkohl mit Semmelbrösel Aw,G
Salatdressing Kann täglich dazu bestellt werden/ geöffnet und gekühlt 3 Tage haltbar				Paprika-Sauerrahmdressing 1 L G,I,J	Frenchdressing 1 L G,I,J
Dessert	 Erdbeeryoghurt G		 1 Banane	 Quark-Rosinen-Hefebrot Aw,G	 Schoko- Milchshake G
Zwischenverpflegung	1 Bio-Apfel Alternative: 1 Karotte	¼ Gurke Alternative:  1 Birne	½ Paprika	1 Mandarine Alternative: 1 Tomate	1 Karotte Alternative: 1 Orange
Sonderkost	nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes		Unseren Grießbrei kochen wir mit Milch vom Bauernhof Mäckle, Hartweizengrieß, Vanille, Butter und Zucker.	In unseren vegetarischen Bällchen sind Hanfmehl und Hanfnüsse, Kartoffeln, Grünkohl, Pastinaken, Rapsöl, Zwiebeln, Mais und viele Gewürze		Unsere Ravioli füllen wir mit einer Mischung aus gehacktem Spinat, Edamer, Semmelbröseln, Eiern, Milch, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.

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