

















KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	keine Suppe	keine Suppe	 (V) Champignoncremesuppe <small>Aw,G,I;</small>	keine Suppe	keine Suppe
	 *5 Chicken Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip <small>Aw,C,E,F,I,J</small>	 (V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse <small>Aw,C,G,I,J</small>	(V) 1 Dampfnudel mit Vanillesoße <small>Aw,C,G</small>	(V) Makkaronelli mit Käse-Sahnesoße <small>Aw,G,C,I,J</small>	 *Gebratener Kalbsfleischkäse mit Soße <small>Aw,I,J,O</small>
	Salzkartoffeln				Rahm-Kartoffelstampf <small>G</small>
Vegetarisch	keine Suppe	keine Suppe	 (V) Champignoncremesuppe <small>Aw,G,I;</small>	keine Suppe	keine Suppe
	(V) 5 Gemüse-Käse-Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip <small>A,C,G,H,I,J</small>	 (V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse <small>Aw,C,G,I,J</small>	(V) 1 Dampfnudel mit Vanillesoße <small>Aw,C,G</small>	 (V) 2 Spinat-Karotten-Dinkel-Käsebratlinge mit Sauerrahmdip <small>Aw,C,G,Hh,I,J</small>	(V) 2 Vegi-Bratwürste mit Zwiebelsoße <small>Aw,C,I,J</small>
	Salzkartoffeln			 kleine Ofenkartoffeln	Rahm-Kartoffelstampf <small>G</small>
Alternative: Wochengericht	(V) Bio-Dinkelpenne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>Aw,C,G,I,J</small>				
Salat / Gemüse	Endiviensalat Alternative:  Bio-Erbesen	Bio-Mais Alternative:  Eisbergsalat	Apfelmus	 Bunter Salat „Italia“ Alternative: Grünkohlgemüse <small>Aw,G,I,J</small>	 Grüne Bohnen; <small>I,J</small> Alternative: Zebra Salat
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>		Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G,I,J</small>	Frenchdressing 1 L <small>G,I,J</small>
Dessert	 Pfirsichjoghurt <small>G</small>	Rote Grütze	Trauben	Hefe-Nikolaus <small>Aw,C,G</small>	1 Müsliriegel
Zwischenverpflegung	1 Birne Alternative: 1 Tomate	½ Paprika Alternative:  1 Banane	1 Karotte	Radieschen Alternative:  1 Bio-Apfel	 1 Mandarine Alternative: ¼ Gurke
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	<i>Unsere Bio-Penne machen wir aus Bio-Eiern, Bio-Hartweizengrieß, etwas Wasser und Bio-Rapsöl. Die Bio-Ratatouillesoße kochen wir aus Bio-Tomaten, Bio-Sahne, Bio-Gemüse</i>	<i>Den Bio-Mais kochen wir mit Bio-Zwiebeln, Bio-Rapsöl und Bio-Gewürzen</i>			<i>Die Vegi-Bratwürste machen wir aus Eiweiß vom Hühnerei, Rapsöl, Haferflocken, Gemüse und Gewürzen</i>

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