

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	keine Suppe	keine Suppe	keine Suppe	 (V) Blumenkohlcremesuppe <small>A;G;I;J</small>	keine Suppe
	 * Hühnerfrikassee <small>A;G;I;J</small>	(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibkäse <small>A;C;G;I;J</small>	* 1 paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße <small>A;C;I;J</small>	(V) 1 große Dampfnudel mit Vanillesoße <small>A;C;G</small>	 (V) 2 Kichererbsenbällchen in milder Currysoße <small>A;C;E;F;G;I;J;K</small>
	 Bio-Vollkornreis		Kleine Ofenkartoffeln <small>I;J</small>		Spätzle <small>A;C</small>
Vegetarisch	keine Suppe	keine Suppe	keine Suppe	 (V) Blumenkohlcremesuppe <small>A;G;I;J</small>	keine Suppe
	(V) Veggifrikassee <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibkäse <small>A;C;G;I;J</small>	(V) paniertes Veggischnitzel mit Veggisoße <small>A;C;I;J</small>	(V) 1 große Dampfnudel mit Vanillesoße <small>A;C;G</small>	 (V) 2 Kichererbsenbällchen in milder Currysoße <small>A;C;E;F;G;I;J;K</small>
	 Bio-Vollkornreis		Kleine Ofenkartoffeln <small>I;J</small>		Spätzle <small>A;C</small>
Alternative: Wochengericht	(V) Bio-Penne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>A;C;G;I;J</small>				
Salat / Gemüse	 Bio-Erbсен Alternative: Eisbergsalat	 Endiviensalat Alternative: Bio-Mais	 Bunter Wiesensalat Alternative: Broccoli	Apfelmus	Grüne Bohnen <small>I;J</small> Alternative:  Chinakohlsalat
Salatdressing Kann täglich dazu bestellt werden/ geöffnet und gekühlt 3 Tage haltbar	Joghurt dressing 1 L <small>G;I;J</small>	Kräuter dressing 1 L <small>I;J</small>	Balsamicodressing 1 L <small>I;J;L</small>		Frenchdressing 1 L <small>G;I;J</small>
Dessert	 Rahmquark mit Zwetschgen <small>G</small>	Beerenjoghurt <small>G</small>	 Schoko-Möhren-Nusskuchen <small>A;C;G;Hh</small>		1 Orange
Zwischenverpflegung	1 Karotte Alternative: 1 Birne	¼ Gurke Alternative:  1 Mandarine	½ Paprika Alternative: 1 Bio-Apfel	 1 Banane Alternative: 1 Tomate	Radieschen
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>In unserem Veggifrikassee sind Klöschen aus Erbseneiweiß mit Vollkornflocken, Leinsaat, Kartoffeln und Gemüse. Die Soße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Weizenmehl, Rapsöl, Zwiebeln, weißem Balsamico, Zitrone und Gewürzen.</i>		<i>Das Veggischnitzel machen wir aus Erbseneiweiß und Fasern, Grünkohl, Vollkorn-Haferflocken, Linsen, Leinsaat, Kartoffeln, Tomaten, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Semmelbrösel, Ei und Gewürzen.</i>		<i>Die Kichererbsenbällchen machen wir frisch aus gekochten Kichererbsen, Kartoffeln, Semmelwürfeln, Ei, Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika und Kräutern.</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