



16.09.- 20.09.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	Linsen <sup>AUJ</sup> Spätzle <sup>A,C</sup> * 1 Paar Wienerie ( Pute ) <sup>I,J,O</sup>	* Gegrillte Hähnchenkeule, Bratensoße Kartoffelpüree <sup>G</sup> Zuckermais	(V) Gemüse- Ricotta- Kartoffel- Käseauflauf, Möhren- KerbelsöÙe <sup>A,C,G,H,I,J</sup>	* Rinderbrühe mit Sternle (V) Heißer Milchreis mit Zimt- Zucker <sup>G</sup> Apfelsim	* Paniertes Putenschnitzel mit Soße <sup>A,C,I,J</sup> Nudeln <sup>A,C</sup> Gebratene Zucchini <sup>I,J</sup>
<b>Vegetarisch</b>	Linsen <sup>AUJ</sup> Spätzle <sup>A,C</sup>	(V) Spinat- Karotten- Rösti, vegetarische RahmsöÙe <sup>A,C,G,H,I,J</sup> Zuckermais	(V) Gemüse- Ricotta- Kartoffel- Käseauflauf, Möhren- KerbelsöÙe <sup>A,C,G,H,I,J</sup>	Gemischte Rohkosttütte (V) Heißer Milchreis mit Zimt- Zucker <sup>G</sup> Apfelsim	(V) Penneudeln mit Tomaten- FrischkäsesöÙe und Parmesan <sup>A,C,G,I,J</sup> Gebratene Zucchini <sup>I,J</sup>
<b>Dessert</b>	Pflirsich- Mangoquark <sup>G</sup>	Schokopudding <sup>G</sup>	Beerenjoghurt <sup>G</sup>		1 Birne
<b>Salat</b>			Tomatensalat <sup>I,J</sup>		
<b>Zwischenverpflegung</b>	1 Apfel	Zwetschgen	1 Banane	Melone zum selber schneiden	Gemischte Rohkosttütte
<b>Sonderkost</b>	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
<b>Wissenswertes</b>	Habt Ihr es schon gewusst? Die Spätzle machen wir selbst- verständlich selber und wir brauchen für 1kg Spätzlemehl 18 Eier.	Die Vegi-Rösti machen wir aus frischem Spinat, Karotten, Kartoffeln, Petersilie, Eiern, Semmelwürfeln und etwas Milch			

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten, Ar = Roggen- Gluten, Ah = Hafer- Gluten, Ad = Dinkel- Gluten, Ag = Gerste- Gluten, B = Krebstiere, C = Eier und Eizergewinnungs-  
E = Erdnüsse und Erdnussgewinnungs-  
F = Soja und Sojagewinnungs-  
G = Milch und Milchzuckererzeugnisse, H = Schalenfrüchte, Hh = Haselnüsse, Hm = Mandeln, Hw = Walnüsse, Hc = Cashewnüsse, I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,  
J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide, M = Lupinen, N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Krabben, Austern), O = mit Konservierungsstoffen,  
P = Getreide mit Schalen, Q = Weizen, R = Rindfleisch, S = Soja, T = Fisch und Fischzuckererzeugnisse, U = Weizen, V = Vegetarisch, W = Weizen, X = Weizen, Y = Weizen, Z = Weizen

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.