

18.03.- 22.03.2024 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Suppe		 (V) Kartoffel-Gemüsesuppe A;G;I;J	
Dessert	 Erdbeeryoghurt G		 Brombeeryoghurt G
Obst	 1 Bio-Apfel	  1 Orange	 1 Bio-Apfel
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Pizza-Hacksteak mit Salami, Käse, Kräutern und Tomatensoße A;C;G;I;J;O (Salami besteht aus Schweinefleisch)	(V) Blumenkohl-Käsenuggets mit Joghurt-Remoulade A;C;G;I;J	*1 große Hähnchenbratwurst mit Tomaten-Ketchupsoße A;E;F;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J	(V) Pancakes mit Karamellsoße A;C;G
Sättigungsbeilage 1		 Salzkartoffeln	  Kleine Rösti I;J
Sättigungsbeilage 2	 Kartoffelpüree G	  Couscous A;I;J	
Gemüsebeilage		 Bio-Kohlrabi	 Bio-Apfelmus
Salat	  Blattsalat	  Chinakohlsalat	 Maissalat C;G;I;J
Salatdressing	 Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J	  Kräuterdressing 0,5 L I;J	 Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V)“Bayrischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V)“Bayrischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V)“Bayrischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes  = Vegan			<i>Unser Brombeeryoghurt ist fettarm und hat einen hohen Fruchtanteil. Dieser ist gesund, lecker und gilt als Calciumquelle für gesunde Knochen und Zähne.</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 Erdnusserzeugnisse; 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

*= ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch

Änderungen vorbehalten

DE-ÖKO-006