



























29.04.24- 03.05.24 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Dessert	 Himbeerquark g	Stracciatellajoghurt g	 Zwetschgenrahmquark g
Obst	 1 Bio-Apfel	  1 Pflaume	 1 Banane
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Rindfleischküchle mit Gemüse-Tomaten-Relish A;C;G;I;J	*Pennnudeln mit Rindfleischbolognese und Reibekäse A;C;G;I;J	 *Gebratenes Seelachsfilet mit Gemüse-Kräutersoße A;D;G;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Vegi-Hack-Gemüseküchle mit Gemüse-Tomaten-Relish A;C;G;I;J	 (V) Mildes „Chili sin Carne“ mit Vegi-Hack, Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten A;I;J	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln und Vanillesoße A;C;G;H
Sättigungsbeilage 1	  Kleine Ofenkartoffeln I;J	  Bio-Vollkornreis	  Salzkartoffeln
Gemüsebeilage			 Apfelmus
Salat	  Blattsalat	 Blattsalat	  Gurkensalat I;J
Salatdressing	 Joghurtdressing 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) „Protein-Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar C;G;H;I;J	(V) „Protein-Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar C;G;H;I;J	(V) „Protein-Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar C;G;H;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	<i>Die Ofenkartoffeln liefern uns Vitamin C, Vitamin B und sind eine gute Kaliumquelle. Sind fettarm und leicht verdaulich.</i>		
 = Vegan			

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