























22.04.- 26.04.2024 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Dessert	 Kirschjoghurt G	 Früchte-Joghurtmüsli A;G;E;H	 Ananasquark G
Obst	 1 Pflaume	 1 Bio-Apple	 1 Birne
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 *Rindergulasch mit Paprika A;I;J	*Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J	*Chicken-Gemüse-Hackbraten mit Kräuterrahmsoße A;C;G;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) „Bami Goreng“ gebratene Nudeln mit Ei, Lauch und Sojasoße A;C;E;F;I;J;K	(V) Bio-Süßkartoffel-Gemüse-Käseravioli mit Bio-Kürbisragout A;C;G;I;J	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Zimt-Zucker A;G
Sättigungsbeilage 1	 Vollkorn-Hörnlenudeln Ad;C	 Spätzle A;C	Kartoffelpüree G
Gemüsebeilage		  Bio-Mais	 Pflirsichkompot
Salat	  Blattsalat	 Chinakohlsalat	  Rote-Bete-Apfelsalat 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) „Asia Style“ mit Reisnudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K	(V) „Asia Style“ mit Reisnudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K	(V) „Asia Style“ mit Reisnudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K
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>Die Vollkorn-Hörnlenudeln enthalten viele Nährstoffe, B- Vitamine und Eisen. Diese sind gut für die Haare und für das Immunsystem.</i>		<i>Der Rote-Bete-Apfelsalat ist reich an Betacarotin. Das brauchen wir für die Augen, für den Knochenaufbau und für den Stoffwechsel.</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