

06.05.- 10.05.2024 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Dessert	 Erdbeerquark G	Schokopudding G	*****
Obst	 1 Orange	  1 Banane	*****
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Hähnchen Wienerle I,J;O	* Bio-Schupfnudeln mit feinen Bio-Rindfleisch-Gemüseragout A,C;I;J	*****
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Gemüseintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern I;J	(V) Kartoffel-Reibekuchen mit Zimt-Zucker A;C	
Sättigungsbeilage 1	 Spätzle A;C		<i>Christi Himmelfahrt</i>
Sättigungsbeilage 2	 1 Semmel A		*****
Gemüsebeilage	  Linsen A;I;J	 Bio-Apfelmus	*****
Salat	 Blattsalat	 Karotten-Weißkrautsalat C;G;I;J	*****
Salatdressing	 Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J	  Kräuterdressing 0,5 L I;J	*****
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	**"Fruit-Chicken-Bowl" mit Früchten, Beeren, gebratener Hähnchenbrust, Couscous, Rohkost, Fruchtdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ad;C;G;I;J	**"Fruit-Chicken-Bowl" mit Früchten, Beeren, gebratener Hähnchenbrust, Couscous, Rohkost, Fruchtdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ad;C;G;I;J	*****
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	*****
Wissenswertes  = Vegan	<i>Die Linsen sind sehr gesund. Die haben einen hohen Eiweiß- und Ballaststoffgehalt. Ebenso unterstützen sie unser Herz-Kreislaufsystem.</i>	<i>Unser Karotten- Weißkrautsalat gilt als Immunbooster. Mit den Vitaminen A, B, C und K unterstützt es unser Immunsystem.</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