

	vegetarisches Menü
	fleischhaltiges Menü
	vegetarisches Menü für alle
	Nachtsch für alle



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>  Vollkorn-Reis-Pfanne mit Mais, Bio-Erbsen und Möhrenstifte 10 Paprika-Dip 1, 3, 7	Sesam-Karotten-Stick 1, 11 Langkornreis Blattsalat und Mais Joghurt-Dressing 1, 3, 7	Schwenkkartoffeln 1, 10 Kräuterquark 1, 3, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10	Vegetarische Bolognese mit Tomaten, roten und braunen Linsen, Bio-Möhren Sellerie und Lauch 1, 9, 10 Vollkorn-Pasta 1	Roter-Bohnen-Eintopf mit Bio-Mais, Paprika, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1 eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1c, 1e, 11	
<b>Menü 2</b>  Kartoffel-Brokkoli-Cremesuppe 1, 7 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 11	Penne in Tomaten-Pesto 1, 7 Blattsalat und Mais Joghurt-Dressing 1, 3, 7	Thunfisch-Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Paprika, Bio-Erbsen und Kräutern mit Mozzarella überbacken 1, 4, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10	Gebratener Reis mit Rinderhackfleisch, Bio-Mais und Paprika 10 Gurken-Dip 1, 3, 7	Gemüse-Frikadelle 1 Kartoffelpüree 7 Bohnen in Rahm 1, 7	
<b>Schlemmi-Menü</b>  Hühner-Frikassee in weißer Sauce mit Erbsen und Spargel 1, 7 Reis	Paniertes Hähnchenschnitzel 1, 3, 7 Kartoffeln-Bio-Möhren untereinander 7	4 Geflügelbällchen in Bratensauce 1, 3, 7, 10 Kartoffeln Kohlrabi "natur"	3 süße Eierpfannkuchen 1, 3, 7 Kirschkompott "kalt"	Rinderfrikadelle 1, 3, 7, 9, 10 Kartoffelpüree 7 Bohnensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7	
<b>Dessert 1</b> Saisonales Frischobst	Apfeljoghurt 7	Saisonales Frischobst	Möhrensticks	Saisonales Frischobst	
<b>Dessert 2</b> Joghurtspeise "leicht gesüßt" 7	Saisonales Frischobst	Pfirsichwürfel Kompott	Heidelbeerquark 7	Schokopudding	

BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a Weizen\*, 1b Roggen\*, 1c Gerste\*, 1d Dinkel\*, 1e Hafer\*, 1f Kamut\*, 2 Krebstiere\*, 3 Ei\*, 4 Fisch\*, 5 Erdnüsse\*, 6 Soja\*, 7 Milch einschließlich Laktose\*, 8 Schalenfrüchte\* (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie\*, 10 Senf\*, 11 Sesam\*, 12 Sulfite\*, 13 Lupinen\*, 14 Weichtiere\* ("und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach ZZuLV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, „mit Nitritpökelsalz“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Phenylalaninquelle“

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

	= vegetarisch
	= mit Geflügelfleisch
	= mit Rindfleisch
	= mit Fisch

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.