

KW 40

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Klare Suppe mit Karotteneinlage ① 8,c,m Apfel ①	Hähnchensteak in heller Soße mit Bio-Parboiled Reis und Erbsen ① 8,c,h,H	Bio- Parboiled Reis mit Karotten, Erbsen und Feta, dazu helle Soße ① h,m	
Dienstag	Erbsencremesuppe ① 8,c,h,m Schokopudding ① 8,c,l	Vegi-Frikadelle (auf Weizenbasis) in Bratensoße mit Ofenkartoffeln, dazu Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,k,m	Spaghetti mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,c,k	
Mittwoch	Gebrannte Grießsuppe ① a1,m Pfirsichquark ① 3,8,c	Geflügel-Currywurst mit Kartoffel-Wedges und Salat ① 7,8,c,GF	Vegi-Currywurst mit Kartoffelwedges und Salat ① 8,c,k,l	
Donnerstag	Kürbiscremesuppe ① 8,c,m Beerenjoghurt ① 8,c	Alaska-Seelachs-Filet in Schnittlauchsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Joghurtdressing ① 8,a1,b,c,d,h,k,m	Rührei mit Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing ① 8,c,d,h,k,m	
Freitag				
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

- Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.
- Häufiges Wunschesen der Kinder
- Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

- Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.
- Die Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.