

KW 42

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Montag	Buchstabensuppe  ① a1,k,m	Gemüsebägel (Erbsen, Karotten, Brokkoli) in Rahmsauce mit Bio-Nudeln    ① 8,a1,a2,c,d,h,j,k,l,m	Asia-Reis mit Ei, dazu Wok-Gemüse (Lauch, Karotten, Erbsen), mit Sesam und Kokossoße  ① 8,c,h,j,k,m	
	Mandarinenquark   ① 8,c			
Dienstag	Tomatencremesuppe  ① 8,c,m	Alaska-Seelachsfilets mit Kartoffel-Gurkensalat   ① 8,a1,b,c,d,h,k,m	Gemügestäbchen mit Kartoffel- Gurkensalat   ① 8,a1,c,d,h,k,m	
	Heidelbeerjoghurt   ① 8,a1,c			
Mittwoch	Gebannte Grießsuppe  ① a1,m	Hot Dog (Geflügel) mit Salat   ① 8,c,GF,m	Veggie Hot-Dog mit Salat    ① 8,a1,c,m	
	Stracciatellajoghurt  ① 8,c			
Donnerstag	Kohlrabibouillie  ① 8,c,m	Bio- Parboiledreis mit Paprika in Tomatensauce    ① g,h,m	Kürbis-Kartoffelgratin dazu dazu Salat aus Bio-Karotten   ① 8,c,m	
	Schokopudding  ① 8,c,l			
Freitag	Klare Reissuppe  ① m	Penne Al Forno (Rinderhack und Tomatensauce) dazu Rohkost (Bio-Karotte, Gurke, Paprika)    ① 8,a1,c,k,m,R	Vollkornnudeln mit Grünkern- Bolognese, dazu Rohkost (Bio-Karotte, Gurke, Paprika)    ① 8,a1,a2,c,k,m	
	Zwetschgenquark  ① 2,8,c			
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

① Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.

 Häufiges Wunschen 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.