

KW 10

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Montag	Backerbsensuppe  ① a1,k,m Schokopudding  ① 8,c,l	Hähnchen süß-sauer (Paprika, Ananas) dazu Parboiled-Reis ① H,i,j,m	Gebatener Parboiledreis mit Ei und Asia-Gemüse (Karotten, Paprika, Erbsen)  ① h,k,m	
Dienstag	Tomatencremesuppe  ① 8,c,m Beerenjoghurt  ① 8,c	Gemüsemaultaschen in der Brühe dazu Kartoffel- Gurkensalat  ① 8,a1,c,k,m	Gemüseeeintopf (Kartoffeln, Bohnen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl) mit Sonnenblumenvollkornbrot  ① 4,7,a1,g,h,m	
Mittwoch	Nudelsuppe  ① a1,k,m Banane  ①	Puten-Döner mit Fladenbrot, dazu Salat und Dip  ① 8,a1,c,m,P	Vegi-Döner (Falaffel) mit Fladenbrot, dazu Salat und Dip  ① 8,a1,c,d,h,m	
Donnerstag	Pilzcremesuppe  ① 8,c,m Apfelquark ① 8,c	Geflügelfrikadelle mit Ofenkartoffeln und Joghurt-Dip, dazu Salat aus Bio-Karotten  ① 8,c,GF,m	Gemüsefrikadelle mit Ofenkartoffeln und Joghurdip dazu Salat aus Bio- Karotten  ① 8,c,m	
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Karotteneinlagen  ① h,m Birne  ①	Alaska-Seelachs-Filet in Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing  ① 8,a1,b,c,d,h,k,m	Rührei mit Salzkartoffeln und Schnittlauchsoße dazu Gurkensalat  ① 8,c,d,h,k,m	
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

① 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.