

KW 11

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Montag	Kräutercremesuppe  ① 8,c,m	Wild- Lachs in Bio- Nudeln dazu Blattsalat mit Essig und Öl	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
	Apfel  ①	 ① 8,b,c,k,m	 ① 8,c,m	
Dienstag	Gebrannte Grießsuppe  ① a1,m	Chili con Carne (Rindfleisch mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Parboiledreis	Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Parboiledreis	
	Karamellpudding  ① 8,c	 ① h,m,R	 ① h,j,m	
Mittwoch	Paprikacremesuppe  ① 8,c,m	Hot Dog (Geflügel) mit Salat	Veggie Hot-Dog mit Salat	
	Aprikosenquark  ① 8,c	  ① 8,c,GF,m	   ① 8,a1,c,m	
Donnerstag	Backerbsensuppe  ① a1,k,m	Hühnerfrikassee mit Karotten und Parboiledreis	Buttermöhrrchen in heller Soße mit Parboiled Reis	
	Birne  ①	  ① 8,c,m	 ① d,k,m	
Freitag	Gemüsecremesuppe  ① 8,c,h,m	Gemüsepaella (Parboiledreis mit Erbsen, Kidneybohnen, Mais und Paprika)	Asia-Reis mit Ei, dazu Wok-Gemüse (Lauch, Karotten, Erbsen),mit Sesam und Kokossoße	
	Obstjoghurt Tropical (Pfirsich, Melone, Traube)  ① 8,c	  ① h,m	  ① 8,c,h,i,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.