

KW 18

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Backerbsensuppe ① a1,k,m Birne ①	Veggi-Frikadelle mit Kartoffelsalat ① 8,a1,c,m	Nudelpfanne mit Frühlingsgemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl) ① 8,a1,c,h,m	
Dienstag	Kohlrabicremesuppe ① 8,c,m Himbeerjoghurt ① 8,a1,c	Putenschinken in Bio-Nudeln mit Tomatensoße, dazu Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,k,m,P	Bio-Nudeln mit Tomatensoße, dazu Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,k,m	
Mittwoch	Nudelsuppe ① a1,k,m Apfel ①	Puten-Döner mit Fladenbrot, dazu Salat und Dip ① 8,a1,c,m,P	Veggi-Döner (Falaffel) mit Fladenbrot, dazu Salat und Dip ① 8,a1,c,d,h,m	
Donnerstag	Klare Suppe mit Karotteneinlage ① 8,c,m Schokopudding ① 8,c,l	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel, dazu Parboiledreis ① 8,c,h,H,m	Frühlings- Gemüseragout (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen) und Parboiledreis ① 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.