

KW 29

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Kartoffelcremesuppe ① 8,c,m Apfel ①	Geflügel-Cevapcici mit Paprika in Parboiledreis und Tomatensoße ① GF,m	Gemüsestäbchen (Mais, Erbsen, Karotten) mit Paprika in Parboiledreis und Tomatensoße ① h,m	
Dienstag	Nudelsuppe ① a1,k,m Mandarinenquark ① 8,c	Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,k,m,R	Hausgemachte Gemüselasagne (Tomaten, Erbsen, Karotten) dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,g,h,k,m	
Mittwoch	Gemüsecremesuppe ① 8,c,h,m Birne ①	Pizza Salami ① 8,a1,c,k,m,S	Pizza Margherita ① 8,a1,c,k,m	
Donnerstag	Spinatcremesuppe ① 8,c,m Wassermelone ①	Wildlachs in fruchtiger Currysoße, dazu Bio-Reis und Paprika- Mais- Salat ① 8,a1,c,h,H,m	Pfannenkuchen - Fluffis mit Apfelmus ① 2,8,a1,c,k	
Freitag	Backerbsensuppe ① a1,k,m Pfirsich-Maracuja-Joghurt ① 2,8,c	Baked Potato mit Joghurtdip, dazu Salat aus Bio-Karotten ① 8,c,d,m	Reispfanne mit Sommergemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten, Erbsen) dazu Joghurtdip ① 8,a1,c,k,m	
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.