



29.04. – 03.05.24

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	<p>Vorweg. SPARGELCREMESUPPE <small>D,L</small> *VEGGIE*</p> <p>Hauptgang. AMERICAN PANCAKES Waldbeerenkompott <small>Aa,E,L</small></p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Joghurt-Dressing <small>F,L</small></p> <p>Hauptgang. VEGGIE MEATBALLS Tomatensauce BIO-Vollkornnudeln <small>Aa,Ac,Ad,D,J</small></p>	<p>FEIERTAG</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* KNABBER GURKENSCHNITZELN 5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Bratensauce Kartoffelsalat <small>Aa,D,E,F,J,L</small></p>
Dessert	<p>Dessert BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Dessert BIO-FRUCHT-JOGHURT <small>L</small></p>		<p>Dessert BIO-PUDDING <small>L</small></p>

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasam/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krebse, Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst

Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-ÖKO-007



DGE ZERTIFIZIERT