



20.04. – 24.04.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Balsamico*8)-Dressing F</p> <p>Hauptgang. TORTELLINI *KÄSEFÜLLUNG* Tomatenrahmsauce Aa,D,L</p>	<p>Vorweg. KARTOFFEL-SELLERIE- SUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. GRIESBREI *KALT* Pfirsichkompott Aa,L</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</p>	<p>Vorweg. MÖHRENSALAT F</p> <p>Hauptgang. *KLASSIKER* KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln separat Aa,D,E,L</p>
Dessert	<p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT</p>	<p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Dessert. PUDDING L</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