



27.04. – 01.05.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	<p>Vorweg. ITALIENISCHE MINISTRONE BIO-Reiseinlage kleines Gemüse <small>D,L</small></p> <p>Hauptgang. PFANNKÜCHEN Birnen-Apfelkompott*3) <small>Aa,E,L</small></p>	<p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM RIND Champignonrahm BIO- Parboiled Reis Bunte Gemüse (Mais, Karotten,Grüne Bohnen) <small>Aa,D,E,F,L</small></p>	<p>Vorweg. BAUERN Salat Karotten Gurken Tomaten Radieschen <small>F</small></p> <p>Hauptgang. BADISCHER KARTOFFEL - LAUCH-AUFLAUF *VEGGIE* Sauce Hollandaise Kartoffelscheiben Gratiniertes Käse <small>D,E,L</small></p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing <small>F,L</small></p> <p>Hauptgang. GRÜNE BANDNUDELN *VEGGIE* Fruchtlige Tomatensauce Reibekäse <small>Aa,D,L</small></p>
Dessert	<p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT <small>L</small></p>	<p>Dessert. 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