



08.06. – 12.06.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing ^F</p> <p>Hauptgang. HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Preiselbeerrahmsauce Kartoffelpüree ^{Aa,D,E,F,L}</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK GURKENSCHNITZELN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Rahmsauce ^{Aa,D,E,L}</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Italienisches-Dressing ^F</p> <p>Hauptgang. GRÜNKERNBOLOGNESE BIO-Fusilli Nudeln Tomatensauce Kleines Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch) ^{Aa,D,L}</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing ^{F,L}</p> <p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Reis ^{Aa,D,E,F,L}</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>
Dessert	<p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT</p>	<p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Dessert. PUDDING</p>	<p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</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