



24.08. – 28.08.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	Hauptgang. BUNTE GEMÜSEFRIKADELLE *VEGGIE* Mischgemüse (Mais, Möhren, Kohlrabi) Kartoffelstampf Aa,D,E,F,J,L	Vorweg. KNACKIGER ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. GEFLÜGEL- FLEISCHKÜCHLE *BALKAN ART* Paprika Tomaten Würzige Sauce BIO-Nudeln Aa,D,E,F,L	Vorweg. ROHKOST KNABBER-SNACK Hauptgang. AMERICAN PANCAKES Apfelmus*3) Aa,E,L	Vorweg. BUNTER BLATTSALAT- MIX Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. GNOCCHI TOMATE *VEGGIE* Tomatensauce Reibekäse Aa,D,E,L
Dessert	Dessert. FRUCHTIGER BIO- JOGHURT	Dessert. OBST DES TAGES	Dessert. BIO-OBST DES TAGES	Dessert. PUDDING DESSERT

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