



07.09. – 11.09.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	Hauptgang. KNUSPER HÄHNCHENSCHNITZEL Kartoffelpüree Rotkohl*5) Aa,D,L	Vorweg. KNACKIGER WEIßKOHL- SALAT Hauptgang. HÄHNCHEN-CEVAPCICI BALKAN-STYLE Djuvec Reis aus BIO-Reis (Tomatenreis) Zaziki Aa,D,E,F,L	Vorweg. KNACKIGER ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. ZARTE GEFLÜGELFRIKADELLE Champignonrahm Reis Aa,D,E,F,L	Vorweg. BUNTER BLATTSALAT- MIX Balsamico*8)-Dressing F Hauptgang. KARTOFFELAUFLAUF MEDITERRAN Kartoffelscheiben Tomaten Zucchini Paprika Mozzarella D,L
Dessert	Dessert. BIO-OBST DES TAGES	Dessert. PUDDING DESSERT	Dessert. OBST DES TAGES	Dessert. FRUCHTIGER BIO- JOGHURT

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