



14.09. – 18.09.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico*8)-Dressing F Hauptgang. GNOCCHI BASILIKUM VEGGIE Basilikumsauce Aa,D,E,L	Vorweg. ROHKOST KNABBER-SNACK Hauptgang. SÜßE QUARKKÄULCHEN Apfelmus*3) Aa,E,L	Vorweg. BUNTER MAIS-PAPRIKA- SALAT F Hauptgang. CHILI SIN CARNE VEGGIE- STYLE Soja Kidneybohnen Mais BIO-Vollkorn-Bulgur Aa,Ac,D,J,L	Vorweg. FRISCHER ENDIVIEN- SALAT Balsamico*8)-Dressing F Hauptgang. BIO-FUSILLI TOMATE- FRISCHKÄSE VEGGIE Tomaten-Frischkäse- Sauce Reibekäse Aa,D,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.