











19.10. – 23.10.2020	Montag	Dienstag	Donnerstag
Warm			
Suppe			 (V) Kartoffel-Gemüsesuppe <small>A;G;I;J</small>
Dessert	 Erdbeerquark <small>G</small>	Schokopudding <small>G</small>	
Obst	1 Orange	 1 Bio-Apple	1 Birne
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rinder-Paprikagulasch <small>A;G;I;J</small>	 (V) Gemüse-Käsesteak mit Tomatensoße <small>A;C;G;H;I;J</small>	* Rindfleisch-Haschee mit Tomaten und Karotten <small>A;I;J</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Möhren-Blumenkohlgemüse in Gartenkräutersoße <small>A;G;I;J</small>	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse <small>A;C;G;I;J</small>	 (V) Kartoffel-Käsegratin <small>A;C;G;I;J</small>
Sättigungsbeilage 1	Knöpflespätzle <small>A;C</small>	 Dinkelnudeln <small>A;C</small>	Rahm-Kartoffelstampf <small>G</small>
Gemüsebeilage	Rotkohl <small>A;I;J</small>		Grüne Bohnen
Salat	 Eisbergsalat	 Zebrasalat	 Chinakohlsalat
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) Vitalsalat mit Ruccola, Kresse, Kirschtomaten, Walnüssen, Früchten, Joghurdressing und 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Vitalsalat mit Ruccola, Kresse, Kirschtomaten, Walnüssen, Früchten, Joghurdressing und 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Vitalsalat mit Ruccola, Kresse, Kirschtomaten, Walnüssen, Früchten, Joghurdressing und 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;I;J</small>
Salatdressing	Joghurdressing 1 L <small>G;I;J</small>	Kräuterdressing 1 L <small>I;J</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G;I;J</small>
Wissenswertes	<i>Die Vollkorn-Semmelknödel machen wir aus Vollkorn-Hafer- und Dinkelflocken, Semmeln, Milch, Eiern, Petersilie, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>In unserem süßen Auflauf sind heute Pfirsichwürfel, Ricotta, Quark, Eier, Butter, Zitrone, Vanille und Zucker.</i>	<i>In unserer Suppe sind heute Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Broccoli, Rapsöl, Milch, Weizenmehl, Gemüsebrühe, Sahne und Gewürze.</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo  gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

☞ ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch Änderungen vorbehalten

DE-ÖKO-006