










11.01. – 15.01.2021 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
<b>Suppe</b>			 (V) Kartoffel-Gemüsesuppe <small>A;G;I;J</small>
<b>Dessert</b>	 Erdbeerquark <small>G</small>	Schokopudding <small>G</small>	
<b>Obst</b>	1 Orange	 1 Bio-Apfel	1 Birne
<b>Menü 1</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rinder-Paprikagulasch <small>A;I;J</small>	 (V) Gemüse-Käsesteak mit Bio-Tomatensoße <small>A;C;G;Hh;I;J</small>	 * Rindfleisch-Haschee mit Tomaten <small>A;I;J</small>
<b>Menü 2</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Möhren-Blumenkohlgemüse in Gartenkräutersoße <small>A;G;I;J</small>	Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse	(V) Kartoffel-Käsegratin <small>A;G;I;J</small>
<b>Sättigungsbeilage 1</b>	Spätzle <small>A;C</small>	Dinkelnudeln <small>A;C</small>	Bio-Reis
<b>Gemüsebeilage</b>	 Glaciertes Karottengemüse <small>I;J</small>		 Grüne Bohnen <small>I;J</small>
<b>Salat</b>	Endiviensalat	Zebrasalat	Chinakohlsalat
<b>Wochensalat</b> Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) Vitalsalat mit Rucola, Kresse, Kirschtomaten, Walnüssen, Früchten und Joghurdressing mit 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;Hw;I;J</small>	(V) Vitalsalat mit Rucola, Kresse, Kirschtomaten, Walnüssen, Früchten und Joghurdressing mit 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;Hw;I;J</small>	(V) Vitalsalat mit Rucola, Kresse, Kirschtomaten, Walnüssen, Früchten und Joghurdressing mit 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;Hw;I;J</small>
<b>Salatdressing</b>	Joghurdressing 1 L <small>G;I;J</small>	Kräuterdressing 1 L <small>I;J</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G;I;J</small>
<b>Wissenswertes</b>			<i>Das Haschee kochen wir aus frischem Rindfleisch, Rapsöl, Zwiebeln, Tomaten, Mehl und Maisstärke.</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 Eiererzeugnisse; 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