

KW 14

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Gemüsecremesuppe ① 8,c,h,m Banane ①	Schupfnudeln mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h,m	Reispfanne (Parboiledreis, Paprika, Mais, Erbsen) mit Feta, dazu Joghurdip ① h,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
Dienstag	Nudelsuppe ① a1,k,m Obstquark Tropical (Pfirsich, Melone, Traube) ① 8,c	Vollkornspaghetti mit Paprika- Tomaten- Sauce dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,k,m	Salzkartoffeln mit buntem Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu Joghurdip ① 8,c,k	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
Mittwoch	Paprikacremesuppe ① 8,c,m Waldfruchtjoghurt ① 8,c	Puten-Würstchengulasch (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Vollkornnudeln ① d,GF,k,m	Gemüsegulasch (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Vollkornnudeln ① d,GF,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,h,k
Donnerstag	Eierflockensuppe ① 4,k,m Schokopudding ① 8,c,l	Alaska-Seelachs-Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Spinat ① 8,a1,b,c,d,k,m	Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat ① 8,c,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Spinat ① 8,a1,c,h,k
Freitag	Lauchcremesuppe ① 8,c,m Birne ①	Putensteak in heller Soße mit Parboiled Reis und Erbsen ① 8,c,h,P	Gemüsebratling in heller Soße mit Parboiled Reis und Erbsen ① 8,c,h	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Erbsen ① 8,a1,c,h,k
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

① Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.
 Häufiges Wunschesen der Kinder
 Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.
 Die Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.