

KW 15

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag				
Dienstag	Pilzcremesuppe ① 8,c,m Fruchtquark (Pfirsich, Melone, Trauben, Anananas) ① 8,c	Hähnchennuggets mit Ofenkartoffeln und Joghurt dip dazu Blattsalat Essig und Öl ① 8,a1,c,H,k,m	Gemüsenuggets mit Ofenkartoffeln und Joghurt dip dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
Mittwoch	Nudelsuppe ① a1,k,m Erdbeer-Rhabarber-Joghurt ① 8,c	Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Karotten, Paprika) mit Bio-Nudeln und Tomatensoße, dazu Gurkensalat ① 8,a1,c,h,k,m	Western- Pfanne (Kartoffeln, grüne Bohnen, Kidneybohnen, Mais) dazu Joghurtsoße ① 8,a1,c,h,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Gurkensalat ① 8,a1,c,h,k
Donnerstag	Gebrannte Grießsuppe ① a1,m Mandarinenquark ① 8,c	Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne dazu Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,k,m,R	Hausgemachte Linsenlasagne mit Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,h,k	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,h,k
Freitag	Klare Suppe mit Karotteneinlage ① 8,c,m Birne ①	Fisch-Gemüsepfanne (Wildlachs, Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Bio-Reis und Dip ① 8,b,c,m	Couscous Gemüsepfanne mit Dip ① 8,c,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

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.