

KW 17

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Tomatencremesuppe ① 8,c,m Banane ①	Vollkornnudeln mit Wildlachs in heller Soße dazu Gurkensalat ① 8,a1,b,c,m	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ① 8,c,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Gurkensalat ① 8,a1,c,h,k
Dienstag	Nudelsuppe ① a1,k,m Apfelkuchendessert ①	Geflügel-Cevapcici mit Paprika in Parboiledreis und Tomatensoße ① GF,m	Gemüsestäbchen (Mais, Erbsen, Karotten) mit Paprika in Parboiledreis und Tomatensoße ① h,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Paprika-Mais- Salat ① 8,a1,c,h,k
Mittwoch	Radieschen-Creme-Suppe ① 8,c,m Schokopudding ① 8,c,l	Hähnchenschnitzel mit Spätzle und Erbsen ① 8,a1,c,h,H,k,m	Gemüsebratling (Karotten, Lauch, Mais) dazu Spätzle und Erbsen ① 8,a1,c,h,k	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Erbsen ① 8,a1,c,h,k
Donnerstag	Backerbsensuppe ① a1,k,m Birne ①	Kartoffelspalten mit Kräuterquark, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,c,d,h,m	Käsetortellini mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
Freitag	Spinatcremesuppe ① 8,c,m Beerenjoghurt ① 8,c	Bio- Nudeln mit Rindfleischbolognese, dazu Salat aus Bio-Karotten ① a1,k,m,R	Bio- Nudeln mit Grünkernbolognese, dazu Salat aus Bio-Karotten ① a1,a2,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Salat aus Bio-Karotten 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.