



06.09. – 10.09.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Tomatensauce Aa,D,E,M beiwerk Karottensalat	Wiener Schnitzel vom Geflügel mit Gemüserahm und BIO-Butter-Kartoffeln Aa,D,E,F,M	Milde Currywurst vom Rind mit Ofen-Wedges und Kräuterquark D,E,F,K,M beiwerk Karottensalat 	Hackbällchen vom Rind in feiner Rahmsauce mit Erbsengemüse und BIO-Nudeln Aa,D,E,F	
Dessert	BIO-Obst der Saison	Milchpudding (Vanille) M	BIO-Obst der Saison	Joghurt (Kirsch) M	BIO-Obst der Saison

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasana/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krebse, Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst

Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.