



13.09. – 17.09.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Schnitzel vom Geflügel mit dunkler Bratensauce und Spätzle Aa,D,E beiwerk Karottensalat 	Kartoffelcremesuppe mit einem Mehrkornbrötchen und Wiener Würstchen D,E,K,M	Nürnberger Rostbratwürstchen (Geflügel) mit Kartoffelpüree und mildem Kraut in Rahm Aa,D,M	*Klassiker* Käseknöpfe mit mildem Bergkäse und Schmelzzwiebeln Aa,D,E,M beiwerk Gurkensalat in Rahm F,M	
Menü					
Wochen-Klassiker					
Dessert					

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasam/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.