



20.09. – 24.09.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü		Ungarisches Gulasch vom Rind (Paprika, Zwiebeln) mit dunkler Bratensauce dazu BIO-Höhrnchennudeln <small>Aa,D,E,K,M</small>		Knusper Backfisch (Seelachs) mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade <small>Aa,D,E,F,G,K,M</small> beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>F,M</small> 	
Menü	Mediterraner Kartoffelaufauf (Zucchini, Aubergine, Paprika, Erbsen) mit geriebenem Mozzarella überbacken <small>D,M,K</small> Beiwerk BIO-Karottensticks 				
Wochen-Klassiker			Linseneintopf (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Spätzle <small>Aa,D,E,F,K</small> beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small> 		
Dessert	BIO-Fruchtjoghurt ^M	BIO-Obst der Saison	BIO-Obst der Saison	BIO-Fruchtjoghurt ^M	BIO-Obst der Saison

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.