



26.09. – 30.09.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Gyros (Geflügel) mit Paprika und Frühlingszwiebeln dazu Djuvec Reis (Tomaten-Erbсен-Reis) ^{D,K} beiwerk Tsatsiki ^M	Putenfleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat ^{D,E,F,K,M}			
Menü				BIO-Spätzle mit Rahmsauce ^{Aa,D,E,K,M} beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{E,F,M}	
Wochen-Klassiker			BIO-Nudeln mit Tomatensauce ^{Aa,D,E,F,K,M} beiwerk Gouda gerieben und Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{E,F,M}		
Dessert	BIO-Obst der Saison	BIO-Milchpudding (Vanille) ^M	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 Chorasán/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamanuss, i Queenslandnuss), C Krestiere 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.



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-ÖKO-007



DGE ZERTIFIZIERT