



01.11. – 05.11.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü		Gebratenes Hähnchenbrustfilet in milder Knoblauchsauce dazu bunter Reis (Mais, Bohnen, Karotten) _{D,K,M}	Currywurst vom Rind mit Ofen-Wedges und Kräuterquark _{D,F,K,M} beiwerk Karottensalat 	Fleischbällchen vom Geflügel in feiner Champignonrahmsauce dazu grünes Bohnengemüse und BIO-Nudeln _{Aa,D,E,M}	
Menü					
Wochen-Klassiker					
Dessert		Milchpudding (Vanille) ^M 	BIO-Obst der Saison 	BIO-Fruchtjoghurt ^M 	

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 Macadamanuss, 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.