







22.11. – 26.11.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü		Schnitzel „Wiener Art“ vom Geflügel mit Bratensauce und Kartoffelsalat <small>Aa,D,E,F,K,M</small>			
Menü	Bunte Fusili mit Rahmspinat-Frischkäse-Sauce <small>Aa,D,E,M</small> beiwerk Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <small>F</small> 			Spätzle mit Champignonrahmsauce <small>Aa,D,E,K,M</small> beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small>	
Wochen-Klassiker			BIO-Nudeln mit Tomatensauce <small>Aa,D,K</small> beiwerk Gouda gerieben und Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small>		
Dessert	BIO-Obst der Saison 	BIO-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 Chorasam/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranus, 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.