









16.05 – 20.05.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Chicken Fingers (kleine panierte Schnitzelchen) mit Nudelsalat (Salatcreme, Essiggürkchen, Erbsen, Paprika) ^{Aa,D,E,K,M} beiwerk Ketchup ^F 			Hähnchenbrustfilet dazu Currysauce und Basmatireis ^{D,F,K,M} beiwerk Chinakohl-Radieschen-Salat ^F	
Menü		Vorsuppe: Spargelcremesuppe ^{D,K,M} **** Milchreis mit Fruchtkompott ^{Aa,M}			
Wochen-Klassiker			PASTA BIO-Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce ^{Aa,D,E,K,M} beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{E,F,M} 		
Dessert	BIO-Fruchtjoghurt ^M 	BIO-Obst der Saison 	BIO-Obst der Saison 	BIO-Schokopudding ^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 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.