








23.05 – 27.05.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hähnchenbrustfilet in Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) mit Vollkornreis _{D,M}	Badische Rahmblättle mit Geflügel-Bockwurst in Streifen _{Aa,D,E,K,M} beiwerk Blattsalat mit Kräuter-Dressing _{E,F,M}	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika in dunkler Sauce und BIO-Nudeln _{Aa,D,F,K,M} beiwerk Rohkoststicks 	Fleischküchle vom Rind mit Bratensauce und Kartoffelbrei _{D,F,K,M} beiwerk Eisbergsalat mit Balsamico-Dressing _{F,M}	
Menü					
Wochen-Klassiker					
Dessert	BIO-Fruchtjoghurt ^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 Chorasana/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.