









19.09. – 23.09.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	<p>Maultaschen-Pfanne vom Rind mit Gemüse (Kartoffel, Lauch, Karotten) und Ei Aa, D, E, K, M</p> <p>beiwerk Krautsalat in Rahm F, M</p> 	<p>Cordon Bleu vom Hähnchen mit Rahmsauce und Spätzle Aa, D, E, K, M</p> <p>beiwerk Rohkoststicks</p>	<p>Boulette vom Geflügel in fruchtiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken dazu Gemüsereis (Mais, Erbsen, Karotte) Aa, D, E, K, M</p> <p>beiwerk Blattsalat mit Balsamico-Dressing F, M</p>	<p>Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse / Sellerie, Lauch, Karotten) und Rindswurstchen in Streifen Aa, D, F, E, K, M</p> <p>beiwerk Roggenmischbrot Aa, Ab</p> 
Dessert	<p>Bio-Fruchtjoghurt M</p> 	<p>Bio-Obst der Saison</p> 	<p>Bio-Obst der Saison</p> 	<p>Bio-Vanillepudding M</p> 

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.