



26.09. – 30.09.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Chicken Fingers (kleine Schnitzel) mit Ketchup und Kartoffelsalat Aa,D,F,E,K,M 	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce dazu Vollkornreis D,K,M beiwerk Rohkoststicks	Vorsuppe: Kartoffelcremesuppe D,K,M **** Dampfnudel mit Vanillesauce	Piccata Milanese vom Geflügel *kleine Hähnchenschnitzel in Käse-Ei-Panade* mit Tomatensauce und Rosmarinkartoffel mit Schale Aa,D,E,K,M beiwerk Möhrensalat F	Knusper Backfisch (Seelachs) mit Kartoffelsalat und Cocktailsauce Aa,D,E,F,G,K,M 
Dessert	Bio-Schokopudding M 	Bio-Obst der Saison 	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 Chorasani/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.