

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkorn-Penne mit Käsesoße Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i	Ofenkartoffel "Mexiko-Gemüse" (Mais, Bohnen, Paprika, Tomate) a,c,g,i,h	Rostbratwurst (Geflügel) mit Kartoffelpüree und Sauerkraut a,c,g,i	Nudel-Hack-Auflauf (Schwein) (Mais, Karotten, Tomaten) a,c,g,i Blattsalat (Joghurtdressing)	Lachsragout (MSC) mit Gemüsestreifen und Vollkornreis a,c,d,g,i
Menü 2 	Erbsensuppe (mit Karotten, Sellerie, Lauch) mit Brötchen a,h,i,j	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Mexiko-Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika, Tomate) a,c,g,i,h	Tortellini mit Kaisergemüse und einer hellen Soße a,c,g,i	Bulgur mit Gemüse-Paprika-Soße a,c,g,i Blattsalat (Joghurtdressing)	Polentataschen (mit einer Käse-Spinat-Füllung) mit Tomatensoße und Mais-Möhren-Gemüse a,c,g,i
Dessert	Tagesobst	Grießpudding mit Froop g	Joghurt mit Müsli g	Tagesobst	Obstsalat

Wir halten uns bei der Menülinie an Standards für die Verpflegung von Kindern in Tageseinrichtungen in der Schulverpflegung



Dies ist unsere vegetarische Menülinie für alle die bewusst auf Fleisch verzichten.



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders naturnahe und nachhaltige Produktion aus. Sie stehen für Lebensmittel, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugt und verarbeitet werden

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= geschwärzt
8= gewachst, 9= Nitritpökelsalz, 10= geschwefelt

Tagesobst: saisonbedingt zu erfragen

Kreuzkontaminationen mit allergenen Stoffen können aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen und nicht deklariert werden.
Gerne stehen wir bei Fragen telefonisch zur Verfügung. Änderungen sind vorbehalten.