

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gyros (Hähnchen) in Soße mit Vollkornreis Rohkost i,j,g	Vollkornnudel mit veggi Bolognese (Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch, Zucchini) h,j,i Rohkost	Gemüsecremesuppe Brot/Brötchen Tagesangebot a,i,j	Veggi Schnitzel mit Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsoße a,c,g,i,j	Vollkornreis Tomaten-Thunfischsoße Blattsalat (Joghurtdressing) d,i,j
Menü 2 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus a,c,g,i	Gemüse-Frikadelle mit Salzkartoffeln, Möhren-Rahmgemüse a,c,g,i,j	Buchstabengemüsesuppe (Lauch, Sellerie, Möhren) Brot/Brötchen Tagesangebot a,i,j	Käsepätzle mit Röstzwiebeln Rohkost a,c,g,i,j	Ofenkartoffeln mit Schale Quarkdip Blattsalat (Joghurtdressing) g,i,j
Dessert	Tagesobst	Grießpudding mit Froop g	Obstsalat	Joghurt mit Honig g	Tagesobst

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



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders
saubere und nachhaltige Produktion aus.
Wir bevorzugen 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.