

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schupfnudeln mit Sauerkraut Zwiebel-Soße a,c,g,i,j	Spaghetti Bolognese (Rind) Blattsalat mit Essig Öl-Dressing a,i,j,	Mexican-Reis-Pfanne (Mais, Bohnen, Erbsen) mit Soße i,j,g,h	Nudel-Auflauf mit Tomaten und Käse überbacken rote Beete a,c,i,g	Lachs-Lasagne Rohkost a,c,d,g
Menü 2 	Linseneintopf Brötchen/Tagesangebot a,h , i,j,	Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit Käse überbacken (Mais, Möhren, Broccoli) g,i,c,j	Rösti-Ecken mit Kräuterquark Rohkost a,c,i,g	Cremige Bulgur-Pfanne mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Frischkäse-Dip a,c,g,i	Verheiratete mit Zwiebelsoße a,c,i,j Rohkost
Dessert	Vanillepudding g	Tagesobst	Rharbarber-Erdbeer- Grütze mit Vanillesoße g	Tagesobst	Joghurt mit Honig g

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



Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan (a= aI,all,aIII, h= hI,hIII,hIV)

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.