




13.09. – 17.09.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	Schnitzel vom Geflügel mit dunkler Bratensauce und Spätzle <small>Aa,D,E</small> beiwerk Karottensalat 	BIO-Vollkornspaghetti *Gemüsebolognese* (Sellerie, Karotten, Kichererbsen, Tomate) dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Kräuter-Dressing <small>Aa,D,F</small> 	Nürnberger Rostbratwürstchen (Geflügel) mit Kartoffelpüree und mildem Kraut in Rahm <small>Aa,D,M</small>	*Klassiker* Käseknöpfe mit mildem Bergkäse und Schmelzzwiebeln <small>Aa,D,E,M</small> beiwerk Gurkensalat in Rahm <small>F,M</small>	Lachsfilet in Dill-Sahnesauce dazu Basmatireis und gedämpften BIO-Karotten <small>D,G,M</small> beiwerk Blattsalat mit French-Dressing <small>F,M</small> 
<b>Dessert</b>	BIO-Fruchtjoghurt <small>M</small>	BIO-Obst der Saison	BIO-Obst der Saison	BIO-Milchpudding (Schoko) <small>M</small>	BIO-Obst der Saison

**Kennzeichnung:** A Glutenhaltiges Getreide ( a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasam/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.