



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. KAROTTEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN <small>Aa,D,E,F,M</small> Bratensauce BIO-Spiralnudeln</p> <p>Dessert. BIO-VANILLE-JOGHURT <small>M</small></p>	<p>Vorweg. BUNTER BLATTSALAT Balsamicodressing <small>F,M</small></p> <p>Hauptgang. TORTELLINI *GEMÜSEFÜLLUNG* *VEGGIE* <small>Aa,D,E,F,M</small> Tomatensauce</p> <p>Dessert. BIO-APFEL </p>	<p>Vorweg. GURKENSALAT <small>E,F,M</small> Joghurtdressing</p> <p>Hauptgang. BADISCHE KÄSESPÄTZLE *VEGGIE* <small>Aa,D,E,F,M</small> Rahm Bergkäse Schmorzwiebeln</p> <p>Dessert. BIO-ERDBEER-JOGHURT <small>M</small> </p>	<p>Hauptgang. GESCHNETZELTES VOM RIND <small>Aa,D,F,M</small> Rahmsauce Grüne Bohnen Spätzle</p> <p>Dessert. BIO-BANANE ½ /1 Stück pro Kind </p>	<p>Vorweg. KÜRBISCREMESUPPE *VEGGIE* <small>D,M</small> 1 Scheibe Roggenmischbrot <small>Aa,Ab</small></p> <p>Hauptgang. MILCHREIS *KALT* <small>Aa,M</small> Beerenkompott</p> <p>Dessert. BIO-MANDARINEN</p>

Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



DGE ZERTIFIZIERT



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-ÖKO-007

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.