






04.10. – 08.10.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Cappelletti Rossi (Rote gefüllte Halbmondpasta) gefüllt mit Tomate und Ricotta dazu feine Spinatsauce <small>Aa,D,E,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small></p> 	<p>Kartoffelsuppe mit salziger Dampfnudel <small>Aa,D,E,K,M</small></p>	<p>Frikadelle vom Rind mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffel-Erbsenpüree <small>Aa,D,E,K,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Karotten Rohkost</p>	<p>Kabeljau in feiner Dillsauce mit Dampfkartoffeln <small>D,F,G,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Karottensalat</p> 	<p>Valess Schnitzel (vegetarisch) mit vegetarischer Bratensauce und Spätzle <small>Aa,D,E,F,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Gurkensalat in Rahm <small>F,M</small></p> 
Dessert	BIO-Schokopudding <small>M</small>	BIO-Obststück	BIO-Obststück	BIO-Fruchtjoghurt <small>M</small>	BIO-Obststück

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.