










06.12. – 10.12.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Ravioli mit Käsefüllung dazu Spinatrahmsauce <small>Aa,D,E,F,M</small> BEIWERK Tomaten Rohkost 	Hähnchensteak „natur“ mit Tomatenragout und Vollkornreis dazu Tsatsiki <small>D,K,M</small> BEIWERK Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <small>F</small>	Maultaschen vom Rind in der Gemüsebrühe (Sellerie, Lauch, Karotten) <small>Aa,D,E,F</small> BEIWERK Kartoffelsalat <small>F</small>	Vorsuppe: Kartoffelcremesuppe <small>D,K,M</small> *** Dampfnudel mit Vanillesauce <small>Aa,D,M</small> 	Zwei Brezelknödel mit Kräuterrahmsauce und Karottengemüse <small>Aa,D,E,F,K,M</small>
Dessert	BIO-Fruchtjoghurt <small>M</small> 	BIO-Obststück 	BIO-Vanillepudding <small>M</small> 	BIO-Obststück 	BIO-Fruchtjoghurt <small>M</small> 

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.