












13.12. – 17.12.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Spätzle mit Champignonrahmsauce <small>Aa,D,E,K,M</small> BEIWERK Karottensalat 	Kleine Bratwürstle vom Geflügel mit Rotkohl und Kartoffelpüree <small>D,E,F,M</small>	Spaghetti mit „Meatballs“ vom Geflügel und Reibekäse <small>Aa,D,E,F,K,M</small> BEIWERK Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M 3</small> 	Backfisch (Seelachs) mit Kartoffel-Gurken-Salat <small>Aa,D,E,F,G,M</small> BEIWERK Sauce Remoulade <small>D,E,M 3</small> 	Bunte Pastavariation (Tortellini, Ravioli, Gnocchi) mit Käsesauce <small>Aa,D,E,M</small> BEIWERK Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^F 
Dessert	BIO-Fruchtjoghurt ^M 	BIO-Obststück 	BIO-Obststück 	BIO-Schokopudding ^M 	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.