









20.12. – 24.12.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Italienische Kartoffelpfanne *Gratiniert* (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Goudakäse _{D,E,M} BEIWERK Karottensalat 	Geflügelhackbällchen in feiner Champignonrahmsauce mit Parboiled Reis _{Aa,D,K,M} BEIWERK Karotten Rohkost 	Hasche vom Rind mit Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotten) mit Semmelknödel _{Aa,D,E,M} BEIWERK Karottensalat 	FERIEN	FERIEN
Dessert	BIO-Fruchtjoghurt _M 	BIO-Obststück 	BIO-Obststück 		

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