














Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Hauptgericht HG 1</b>	Weißer Bohneneintopf (mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Möhren) (enthält Hülsenfrüchte, Sellerie) ***  Mehrkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam)	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Soja, Mais, Paprika) (enthält Gluten/Gerstenmalz, Hülsenfrüchte, Soja, Sellerie) ***  Reis ***   -Endivien, Radicchio, Frisée mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)	<b>Wild/MSC-paniertes                      Seelachsfilet (Fisch)</b> (enthält Gluten/Weizen, Fisch) ***  Kräutersauce (kalt) (enthält Milch/Laktose) ***  Kartoffelstampf (enthält Milch/Laktose) ***   -Gurkensalat	Rindergulasch (Keule) (mit Paprika, Champignons, Zwiebeln) (enthält Schwefeldioxid, Sellerie, 1, 3) ***  Vollkorn-Spirelli (enthält Gluten/Weizen) ***  Brokkoligemüse	Penne mit (enthält Gluten/Weizen) ***  Tomatensauce ***  Reibekäse (enthält Milch/Laktose) ***   -Möhrensalat
<b>Hauptgericht HG 2</b>	Ravioli mit Carbonarasauce (Putenschinken) (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Senf)	Semmelknödel (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Ei, Sellerie) ***  Rahmsauce (enthält Milch/Laktose) ***   -Endivien, Radicchio, Frisée mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)	Rahmkartoffeln mit Brokkoli (enthält Milch/Laktose) ***   -Gurkensalat	Asiatische Reispfanne (enthält Senf, Hülsenfrucht) ***  mit süß-saurer Sauce (enthält Senf)	Kaiserschmarrn (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Ei, Soja, Nuss) ***  Apfelmus (3) ***   -Möhrensalat
 <b>Dessert</b>	 -Apfel	Quarkspeise mit Bananen (enthält Milch/Laktose)	 -Birne	Milchreis (enthält Milch/Laktose)	Banane  Auf ins Wochenende!☺

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem neusten „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für die Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

 die mit  gekennzeichneten Produkte stammen aus regionalem Anbau.