



30.11. – 04.12.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	*Rinderbrühe mit Riebele <small>Aw,C,I,J</small>	(V) Gemüsecremesuppe <small>Aw,G,I,J</small>	(V) Champignoncremesuppe <small>Aw,G,I,J</small>	*Rinderbrühe mit Kräuterspätzle <small>Aw,C,I,J</small>	(V) Kartoffel-Lauchsuppe <small>Aw,G,I,J</small>
Rohkost	1 Tomate	½ Paprika	1 Karotte	Radieschen	¼ Gurke
Dessert	Pfirsichjoghurt <small>G</small>	Rote Grütze	Erdbeer-Joghurt-Milchshake <small>G</small>	Hefe-Nikolaus <small>Aw,C,G</small>	1 Müsliriegel
Obst	1 Birne	1 Banane	Trauben	1 Bio-Apfel	1 Mandarine
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*5 Chicken Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip <small>Aw,C,E,F,I,J</small>	*2 Hähnchen Currywürste mit Currywurstsoße <small>Aw,C,E,F,I,J</small>	*Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade <small>Aw,C,D,G,I,J</small>	(V) 2 Spinat-Karotten-Dinkel-Käsebratlinge mit Sauerrahmdip <small>Aw,C,G,Hh,I,J</small>	*Gebratener Kalbsfleischkäse mit Soße <small>Aw,I,J,O</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) 5 Gemüse-Käse-Nuggets mit hausgemachtem Ketschupdip <small>A,C,G,H,I,J</small>				(V) 2 Vegi-Bratwürste mit Zwiebelsoße <small>Aw,C,I,J</small>
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat		(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse <small>Aw,C,G,I,J</small>	(V) 1 Dampfnudel mit Vanillesoße <small>Aw,C,G</small>	(V) Makkaronelli mit Käse-Sahnesoße <small>Aw,G,C,I,J</small>	
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio-Dinkelpenne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>Aw,C,G,I,J</small>	(V) Bio-Dinkelpenne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>Aw,C,G,I,J</small>	(V) Bio-Dinkelpenne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>Aw,C,G,I,J</small>	(V) Bio-Dinkelpenne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>Aw,C,G,I,J</small>	(V) Bio-Dinkelpenne mit Bio-Rahmratatouillesoße <small>Aw,C,G,I,J</small>
Sättigungsbeilage 1	Salzkartoffeln	Bio-Reis	Salzkartoffeln	Kleine Ofenkartoffeln	Rahm-Kartoffelstampf <small>G</small>
Sättigungsbeilage 2	Dinkelnudeln <small>Ad,C</small>	Minirösti	Kartoffelsalat <small>I,J</small>	Fussili <small>Aw,C</small>	Hörlnnudeln <small>Aw,C</small>
Gemüsebeilage	Bio-Erbesen	Bio-Mais	Apfelmus	Grünkohlgemüse <small>Aw,G,I,J</small>	Grüne Bohnen <small>I,J</small>
Salat	Endiviensalat	Eisbergsalat	Gurkensalat <small>I,J</small>	Bunter Salat „Italia“	Zebrasalat
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) Winterlicher Salat mit eingelegtem Kürbis, gebratenen Pilzen, Kresse, Paprika, Orangen, Ei, Balsamico-Vinaigrette und 1 Vollkornsemmel <small>Aw,C,I,J</small>	(V) Winterlicher Salat mit eingelegtem Kürbis, gebratenen Pilzen, Kresse, Paprika, Orangen, Ei, Balsamico-Vinaigrette und 1 Vollkornsemmel <small>Aw,C,I,J</small>	(V) Winterlicher Salat mit eingelegtem Kürbis, gebratenen Pilzen, Kresse, Paprika, Orangen, Ei, Balsamico-Vinaigrette und 1 Vollkornsemmel <small>Aw,C,I,J</small>	(V) Winterlicher Salat mit eingelegtem Kürbis, gebratenen Pilzen, Kresse, Paprika, Orangen, Ei, Balsamico-Vinaigrette und 1 Vollkornsemmel <small>Aw,C,I,J</small>	(V) Winterlicher Salat mit eingelegtem Kürbis, gebratenen Pilzen, Kresse, Paprika, Orangen, Ei, Balsamico-Vinaigrette und 1 Vollkornsemmel <small>Aw,C,I,J</small>
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Salatdressing	Joghurd dressing 1 L <small>G,I,J</small>	Kräuter dressing 1 L <small>I,J</small>	Balsamicodressing 1 L <small>I,J,L</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G,I,J</small>	Frenchdressing 1 L <small>G,I,J</small>
Wissenswertes	<i>Unsere Bio-Penne machen wir aus Bio-Eiern, Bio-Hartweizengrieß, etwas Wasser und Bio-Rapsöl. Die Bio-Ratatouillesoße kochen wir aus Bio-Tomaten, Bio-Sahne, Bio-Gemüse (Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Aubergine), Bio-Olivenöl und Bio-Gewürzen.</i>	<i>Den Bio-Mais kochen wir mit Bio-Zwiebeln, Bio-Rapsöl und Bio-Gewürzen.</i>	<i>Unsere Remoulade machen wir aus Eigelb, Rapsöl, Senf, Essig, Essiggurken, Petersilie, Zwiebeln, Salz, Zucker und Pfeffer.</i>	<i>Die Bratlinge machen wir aus gehacktem Spinat, Karottenwürfeln, gekochtem Dinkel, Haferflocken, Kartoffelwürfeln, Semmelbröseln, geriebenem Emmentalerkäse, Eiern und Gewürzen.</i>	<i>Die Vegi-Bratwürste machen wir aus Eiweiß vom Hühnerfleisch, Rapsöl, Haferflocken, Gemüse und Gewürzen.</i>

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **Aw** = Weizen-Gluten; **Ar** = Roggen-Gluten; **Ah** = Hafer-Gluten; **Ad** = Dinkel-Gluten; **Ag** = Gerste-Gluten; **B** = Krebstiere; **C** = Eier und Eierzeugnisse; **D** = Fisch und Fischerzeugnisse; **E** = Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse; **F** = Soja und Sojaerzeugnisse; **G** = Milch und Milcherzeugnisse; **H** = Schalenfrüchte; **Hh** = Haselnüsse; **Hm** = Mandeln; **Hw** = Walnüsse; **Hc** = Cashewkerne; **I** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; **J** = Senf und Senferzeugnisse; **K** = Sesamsamen; **L** = Schwefeldioxid und Sulfide; **M** = Lupinen; **N** = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); **O** = mit Konservierungsstoffe; * = ohne Schweinefleisch / (V) = vegetarisch;

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE-Logo gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet
DE-ÖKO-006 Änderungen vorbehalten