



Plan 1	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
<p>Menü 1</p> 	<p>Nudelauflauf mit Lachs, und Erbsen (F, G1, MZ, Ei)</p> <p>Blattsalat (SD,SN)</p>		<p>Lactosefrei</p> <p>Linseneintopf (S)schwäbische Art (G1,Ei) Vollkornbrot(G1)</p>		<p>Omelette (Ei,MZ) Kartoffeln</p> <p>Rahmspinat (MZ)</p>		<p>Hähnchengyros</p> <p>Reis</p> <p>Gurkensalat mit Joghurt dressing (MZ ,SN)</p>		<p>Lactosefrei</p> <p>Gebratene Gnocchis (G1, Ei)</p> <p>Tomaten-Basilikum-Sauce Mischsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)</p>	
Menü 2	<p>Lactosefrei</p> <p>Rinderhacksteak (Rind)(G1,Ei)</p> <p>Gemüsesalat (SD,SN)</p> <p>Kartoffeln</p>		<p>2 Rindfleischbällchen (G1,Ei)</p> <p>Bulgur-Gemüse (G1,S)</p> <p>Joghurt dip (MZ)</p>		<p>Lactosefrei</p> <p>Bratwurst (Geflügel) <small>mini</small></p> <p>Brezel (G1)Ketchup(11)</p> <p>Nudeinsalat (SD, Ei,SN)</p>		<p>Lactosefrei</p> <p>Bio-Spaghettis (G1) Bolognese (S) (Rindfleisch)</p> <p>Reibekäse(nicht für Lactosekinder)</p> <p>Mischsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)</p>		<p>1 Lammhacksteak (G1, Ei)</p> <p>Bohngemüse</p> <p>Reis Tzatzikidip (MZ)</p>	
Menü 3 vegetarisch	<p>Selleriecremesuppe (S,MZ)</p> <p>Milchreis (MZ)</p> <p>heiße Himbeeren</p>		<p>Tortellini vegetarisch (G1, MZ, Ei)</p> <p>Schnittlauchsauce (Mz,G1)</p> <p>Grüner Salat Joghurtl-Dressing (MZ,SD, SN)</p>		<p>Paprika-Erdapfel-Goulasch (G1) mit Perl couscous(G1)</p> <p>Rohkost</p>		<p>Kartoffelcremesuppe mit Frühlingszwiebeln (Mz) und Nussbrot (SF2,SF3,EN)</p>		<p>Lupinen-Frikadelle Kartoffelpüree (MZ)</p> <p>Erbsen</p>	
 <p>Dessert</p>	<p>Vanillepudding (MZ)</p>		<p>Fruchtjoghurt (MZ)</p>		<p>Stückobst</p>		<p>Vanillequark (MZ)</p>		<p>Stückobst</p>	



DE-ÖKO-006
DE - HE 10033 - EG



In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Hülsenfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau
Der Reis ist Parboiled-Reis

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

Kenntlichmachung von Allergenen: Glutenhaltig, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, G5=Dinkel, G6=Kamut, Krebstier, Ei = Eier, F = Fisch, Schalenfrüchte, SF1=Mandel, SF2=Haselnüsse, SF3=Walnüsse, SF4,Kaschunüsse, SF5=Pecannüsse, SF6=Paranü, SF8=Macadamianüsse, EN = Erdnüsse, SO = Soja, MZ = Milch incl Lactose, S = Sellerie, SN = Senf, SE = Sesam, SD = Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L= Lupine, W =Weichtier
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: 1= Farbstoff, 2= konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Nitrat, 10=Nitritpökelsalz, 11=Süßungsmittel, 12=enthält Phenylalaninquelle, 13=koff