



Plan 3	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG
<p>Menü 1</p> 	<p>Lactosefrei 1 Fischfrikadelle (Seelachs) (F, G1, MZ) Kartoffelpüree (MZ) Kohlrabi-Rahmgemüse (MZ,G1)</p>		<p>Lactosefrei Hähnchenbrust Pusztasauce (Mz) Reis Erbsengemüse</p>		<p>Bunte Bio Spirellis mit Pesto und Tomate (G1,SF1) Mischsalat MZ,SD,SN)</p>		<p>vegane Weizen Frikadelle (G1) Rahmgemüse (Brokkoli,Karotten,Kohlrabi) (MZ, G1) Kartoffeln</p>		<p>Bio-Vollkornspirellis (G1) Räucherlachsstreifen und Mais in Rahmsauce (Lachs) (G1, MZ) Mischalat Joghurt -Dressing (MZ,SD, SN)</p>
<p>Menü 2</p>	<p>Lactosefrei 2 Geflügelwürstchen bunter Ebylgemüsesalat (S,SD,SN)</p>		<p>Schoko-Germknödel (Ei,MZ) Vanille Soße (MZ) Rohkost</p>		<p>Lactosefrei 2 Hackbällchen vom Rind (G1, Ei) Tomatensauce Bio-Nudeln (G1) Mischsalat (SD, SN)</p>		<p>Lactosefrei Wurstgulasch (Rindswurst, Putenwurst) (3,8,10,SN,S) Bio-Spirellis (G1) Blattsalat (SD, SN)</p>		<p>Lactosefrei Chilli con carne (Kidneybohnen, Mais Paprika,Rindfleisch) Roggenbrötchen (G1, G2)</p>
<p>Menü 3 vegetarisch</p>	<p>Currysuppe mit mini Maultaschen und geröstetem Sesam (G1,Ei,S,EN) Dreikornbaguette(G1) Rohkost</p>		<p>Allgäuer Käsespätzle (Ei, G1, MZ) Karottensalat (SN, SD)</p>		<p>Deftiger Graupeneintopf mit Gartengemüse (G1,S) Laugenzopf (G1)</p>		<p>Nasi-Goreng mit Lupinen und Pflaumensauce</p>		<p>Bio-Vollkorn-Spirellis mit Frankfurter-Kräutersauce (Mz,G1) Karottenapfelsalat (SD, SN)</p>
<p> Desserts</p>	<p>Butterkeks Pudding(MZ)</p>		<p>Fruchtojoghurt (MZ)</p>		<p>Stückobst</p>		<p>Vanillepudding (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 Kriebstier, Ei = Eier, F = Fisch,Schalenfrüchte ,SF1=Mandel,SF2=HaselnüsseSF3=Walnüsse,SF4,Kaschunüsse,SF5=Pecannüsse,SF6=Parar
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=kof

