

... VON HAND MIT HERZ



03.10.- 07.10.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Warm				
Suppe	*****	 *Rinderbrühe mit Quarkklöschen A;C;G;I;J	 (V) Petersilienwurzelcremesuppe A;G;I;J	  (V) Gebrannte Grießsuppe A;I;J
Dessert	*****		Schokopudding G	
Obst	*****	 1 Bio-Apfel		  1 Banane
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*****	*Rindergulasch A;I;J	 *Seelachs nuggets mit Zaziki A;C;D;G;I;J	
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	*****			(V) Apfel- Haselnusstaler mit Zimt-Zucker und Vanillesoße A;C;G;H
Sättigungsbeilage 1	*****	 Spätzle A;C	  Salzkartoffeln	
Gemüsebeilage	*****	  Bio- Erbsen		 Sauerkirschkompott
Salat	*****		  Tomatensalat I;J	
Salatdressing	*****			
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	*****	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes	*****			<i>Die süßen Taler machen wir aus Äpfeln, gehackten Haselnüssen, Eiern, Milch, Brotwürfeln, Vanille, Milch und Zucker.</i>
 = Vegan				

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **A** = Weizen- Gluten; **Ar** = Roggen- Gluten; **Ah** = Hafer- Gluten; **Ad** = Dinkel- Gluten; **Ag** = Gerste- Gluten; **B** = Krebstiere; **C** = Eier und Eiererzeugnisse; **D** = Fisch und Fischerzeugnisse; **E** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; **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.