



01.07. – 05.07.24

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	Hauptgang. GEMÜSEKÜCHLEIN Kartoffelpüree Rahmspinat <small>Aa,D,E,L</small>	Vorweg. COLE SLAW-SALAT Krautsalat <small>F</small> Hauptgang. GEFLÜGEL-GYROS Zaziki Bulgurpfanne <small>Aa,D,E,F,L</small>	Vorweg. MÖHRENCREMESUPPE <small>D,L</small> Hauptgang. ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN Apfelmus ³ <small>Aa,E,L,3</small>	Vorweg. *ROHKOST* SNACK KAROTTEN 5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Bratensauce <small>Aa,D,E,L</small>
Dessert	Dessert BIO-FRUCHT-JOGHURT <small>L</small>	Dessert BIO-FRISCHOBST	Dessert BIO-FRISCHOBST	Dessert BIO-PUDDING <small>L</small>

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasam/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranus, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krebse, Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst

Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-ÖKO-007



DGE ZERTIFIZIERT