

# Speiseplan

	 <p><b>Menü</b></p>	<b>Menü II</b>		
<b>MO</b>				
<b>DI</b>				
<b>MI</b>	Vollkornreis Mischgemüse naturell <small>(Erbsen, Karotten, Mais)</small> Kräuterquark (G) 	Obst	Milchreis (G) Zwetschgenkompott 	Saft-Shake
<b>DO</b>	Wildlachsfilet (D) Vollkornnuedeln (A1) BIO Maisgemüse und Helle Gemüsesoße <small>(mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl) (G)</small> 	Obst	Grünkernküchle (A1, A5,C,L) Polenta-Gnocci (A1) BIO Maisgemüse Vegane Helle Soße <small>(mit Kokosmilch)</small> 	Obst
<b>FR</b>	Eier (C) Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Erdbeerjoghurt (G)	Champingnontopf (A1,G,L) Salzkartoffeln 	Joghurt (G)
<b>Salatbar:</b> Tägliches Angebot von Rohkostvariationen oder Salaten - Informationen vor Ort				

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

2

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.