









Speiseplan

	 Menü	Menü II		
MO				
DI				
MI	Vollkornreis Mischgemüse naturell <small>(Erbsen, Karotten, Mais)</small> Kräuterquark (G) 	Obst	Milchreis (G) Zwetschgenkompott 	Soft-Shake
DO	Wildlachsfilet (D) Vollkornnudeln (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
FR	Eier (C) Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Erdbeerjoghurt (G)	Champingnontopf (A1, G, L) Salzkartoffeln 	Joghurt (G)
Salatbar: 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.

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