

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptmenü DGE Qualitätsstandard DGE LOGO	Weizennudeln (GL1) mit Paprika Soße (SL) (Paprika, Tomaten, Karotten Sellerie)	Salz- Kartoffel mit Ofen Gemüse (Karotten, Kürbis, Sellerie, Grüne Bohnen) und Kräuter Quark (MP)	Geflügel Bratwurst mit Vollkorn Reis und Kohlrabi in Heller soße (MP)	Selbstgemachte Fischstäbchen (GL1, Ei) mit Kartoffelstampf (MP) und Gurken-Joghurt Salat (MP)	Tomaten Suppe (SL, MP) mit Kürbiskern Brot (GL1)
	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) Nachtisch: Frucht Quark (Mp)
Vegetarisches Menü	Weizennudeln (GL1) mit Paprika Soße (SL)	Salz-Kartoffel mit Ofen Gemüse und Kräuter Quark (MP)	Vegi Bratwurst (GL1) mit Vollkorn Reis und Kohlrabi in Heller soße (MP)	Gemüse Frikadellen (GL1, Ei) mit Kartoffelstampf (Mp) und Gurken-Joghurt Salat (MP)	Tomaten Suppe (SL, MP) mit Kürbiskern Brot (GL1)
	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Karotte) und Obst Nachtisch: Frucht Quark (Mp)

Die Angaben hinter den Speisen dienen der Information bzgl. eventueller Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien

Ei: Eier **GL:** Glutenhaltiges Getreide, 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 6Kamut oder Hybridstämme **K:** Krustentiere **MP:** Milchprodukte und Milch mit Lactose,
NÜ: Schalenfrüchte (Nüsse) 1Mandeln, 2Haselnüsse, 3Walnüsse, 4Cashew, 5Pecanüsse, 6Paranüsse, 7Pistazien, 8Macadamia **Erd:** Erdnüsse **SJ:** Soja Produkte **SL:** Sellerie **SEM:**
 Sesam **SF:** Senf **LU:** Lupinen **Fi:** Fisch **WE:** Weichtiere **Sdio:** Schwefeldioxid und Sulphite