




# SPEISEKARTE | 14.10.– 18.10.2024 | KW 42

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Cherrytomaten und Paprikasticks ~ Eierpfannkuchen (4 Stück) mit Apfelmus 1,3,a1,b,c,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8	Geflügelbratwurst-Schnecke mit Kartoffelpüree und Erbsen dazu Bratensoße ~ Erdbeerjoghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7	Gurkensalat ~ Backfisch (Seelachsfilet) mit Röstkartoffeln dazu Remouladensoße 1,9,a1,b,h	Blumekohl-Käse Knusperstern auf Wildreismischung dazu Schnittlauchsoße ~ Apfel c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Vollkorn Spiralnudeln mit Kürbissoße dazu Erbsen a1,c
<b>Trend Menü</b>	It's Burger Time mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Mayo und Ketchup dazu Pommes 1,a1,b,c,h,i,j,m	Backkartoffel mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte und Mais dazu Sour Creme c	Kartoffel Gnocchi mit knackigem Marktgemüse dazu Sour Creme b,c	Rindfleisch Cevapcici auf Tomatenreis mit Krautsalat dazu Zaziki 3,a1,a3,b,c,d,h,j,k	Spaghetti mit Spinat-Frischkäsesoße dazu Lachswürfel und Rucola a1,b,c,e


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



Reis und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) verwenden wir ausschliesslich in Bio Qualität. Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.