



 <b>10.12.18 bis 14.12.18</b>	<b>Bio-Nudeln (a,a1) mit Spinatrahmsoße (g,i,7) Salat (g,j,1,6,7) Joghurt mit Mangowürfeln (g,6,7)</b>	<b>Rinderfrikadelle (a,c,i,j) Salzkartoffeln Bio-Möhrengemüse (g,i,7) Obst der Saison</b>	<b>Broccoli-Karotten-Cremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Lebkuchen (a,a1,c,f,g,h2,h3,6,7)</b>	<b>Gegrillte Hähnchenbrust in Curry-Soße (g,i,j,7) Ebly (a,a1) Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Vanille-Pudding (g,6,7)</b>	<b>Backfisch (panierter, MSC Seelachs, a,a1,d,g,j,7,d) Kartoffelpüree (i,g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison</b>
<b>Vegetarische Alternative</b>	siehe oben	<b>Sellerieschnitzel (a,a1,c,i)</b>	siehe oben	<b>Polenta-Käse-Schnitte (a,a1g,7)</b>	<b>Rührei (c)</b>
 <b>17.12.18 bis 21.12.18</b>	<b>Bio-Nudeln (a,a1) in Thunfisch-Tomaten-Sauce (d,i,g,6,7) Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,l,2,6,7) Clementinen</b>	<b>Weihnachtsmenü Rindergulasch Eierknöpfe (a,a1,a5,c) Broccoli in Mandelbutter (h1,g,7) Hefe-Engelchen (a,a1,g,6,7)</b>	<b>Weihnachtsbrunch in den Klassen</b>	<div style="text-align: center;"> <p><b>Weihnachtsferien vom 20.12.18 bis 06.01.19</b></p>    </div>	
<b>Vegetarische Alternative</b>	<b>Bio-Nudeln (a,a1) in Tomaten-Crème (i,g,6,7)</b>	<b>Vegetarisches Geschnetzeltes auf Milch-Ei-Basis (a,a1,a4,c,g,7)</b>	siehe oben		
<p><i>We wish you a Merry Christmas, we wish you a Merry Christmas, we wish you a Merry Christmas and a Happy New Year.</i></p>					
<b>07.01.19 bis 11.01.19</b>	<b>Bio-Nudeln (a,a1) Gemüsebolognese (mit Karotten, Sellerie, Lauch i, g,6,7) Chinakohlsalat mit Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Waldbeeryoghurt, (Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, g,6,7)</b>	<b>Hoki-Fischfilet (MSC Seehecht, a,a1,d,g,j,7) Rahmspinat (i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Stückobst der Saison</b>	<b>Kartoffel-Gemüsecremesuppe (mit Spitzkohl, Karotten, Sellerie u. Lauch,i,g,7) Schokoladenpudding (e,g,6)</b>	<b>Chili con Carne (Mais, Tomaten, Rote Bohnen, Paprika, Sellerie) Vollkornreis Blattsalat mit (Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison</b>	<b>Schupfnudeln in Schinkensahnesoße (a,a1,c,i,g,1,5,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison</b>
<b>Vegetarische Alternative</b>	siehe oben	<b>Panierter Schafskäse (a,a1,c,g,7)</b>	siehe oben	<b>Chili sin Carne (Mais, Tomaten, Rote Bohnen, Paprika, Sellerie)</b>	<b>Schupfnudeln (a,g,i,7) in Sahnecreme (i,g,5,7)</b>

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

MSC = Fisch aus umwelt- und bestandschonender Fischerei Zusatzstoffliste und Allergenliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.