



02.05. – 06.05.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Schnitzel "Wiener Art" vom Geflügel mit Rahmsauce und Hörnchennudeln Aa,D,E,K,M beiwerk Möhrensalat 	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelbratwurst in Scheiben D,E,K,M beiwerk Weizenbrötchen Aa	Würstchengulasch mit Paprika und Zwiebeln (Geflügel) dazu Kartoffelpüree und Rotkraut Aa,D,M	Allgäuer Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Röstzwiebeln Aa,D,E,F,M beiwerk Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing F 	Knusper Backfisch (Seelachs) mit Cocktailsauce und Kartoffelsalat Aa,D,E,F,G,M 
Menü	Fruchtiges Gemüse-Curry (Kokosmilch, Paprika, Zucchini, Karotten, Sojasprossen) mit Parboiled Reis D,H,K,M beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Vegetarische Maultaschenpfanne (Karotte, Spargel, Erbsen) überbacken mit Käse und Ei Aa,D,E,F,K,M 	PASTA BIO-Spaghetti mit Tomatensauce Aa,D,E,K,M beiwerk Karotten-Weißkohl-Salat in Rahm F,M 	Tortellini mit Gemüsefüllung dazu Käsesauce Aa,D,E,K,M beiwerk Eisbergsalat mit Balsamico-Dressing F,M 	Falafelbällchen mit bunter Bulgurpfanne (Erbsen, Mais, Bohnen) Aa,D,K beiwerk Orangen-Dip M
Wochen-Klassiker	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsauce mit Eierknöpfle Aa,D,E,K,M	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsauce mit Eierknöpfle Aa,D,E,K,M	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsauce mit Eierknöpfle Aa,D,E,K,M	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsauce mit Eierknöpfle Aa,D,E,K,M	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsauce mit Eierknöpfle Aa,D,E,K,M
Dessert	Fruchtjoghurt M 	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Milchpudding (Schoko) M 	Obst der Saison 

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasam/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krabbe, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst

Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.