

**Montag den 08.08.**

**Dessert**

Erdbeerquark

**Dienstag den 09.08.**

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 10.08.**

**Dessert**

Schokopudding mit Vanillesauce

**Donnerstag den 11.08.**

**Dessert**

Muffin Vanille<sup>8,9</sup>

**Freitag den 12.08.**

**Dessert**

Obst der Saison

**Montag den 15.08.**

**Dessert**

Milchreis mit Kirschgrütze

**Dienstag den 16.08.**

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 17.08.**

**Dessert**

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

**Donnerstag den 18.08.**

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 19.08.**

**Dessert**

Apfel-Streuselkuchen<sup>8</sup>



Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**ALLERGENE STOFFE**

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

**ZUSATZSTOFFE**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß