




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p><b>Vorweg.</b> BAUERN Salat Karotten   Gurken   Tomaten   Radieschen <sub>F</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> BADISCHER KARTOFFEL-SOJA-HACKFLEISCH-LAUCH-AUFLAUF *VEGGIE* Sauce Hollandaise   Kartoffelscheiben   Gratiniertes Käse <sub>D,E,L,J</sub></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sub>L</sub></p>	<p><b>Vorweg.</b> ROTKRAUT-KAROTTEN-SALAT <sub>F</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> CEVAPCICI VOM GEFLÜGEL CousCous   Tzaziki <sub>Aa,D,E,F,J,L</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing <sub>F,L</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> HACKBÄLLCHEN *RIND/HÄHNCHEN* Bratensauce   Spirelli Nudeln <sub>Aa,D,E,J,L</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* KNABBER GURKEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> BACKFISCH VOM SEELACHS Kartoffelsalat   Sauce Remoulade <sub>Aa,D,E,F,G,J,L</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sub>L</sub></p>	
Menü	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing <sub>F,L</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> VOLLKORN PENNE MIT TOMATENSAUCE Tomatensauce   Reibekäse <sub>Aa,D,L</sub></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sub>L</sub></p>	<p><b>Vorweg.</b> GURKEN-SALAT Dill-Schmand-Dressing <sub>F,L</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> *KLASSIKER* SPÄTZLE *VEGGIE* Rahmsauce <sub>Aa,D,E,L</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Hauptgang.</b> DAMPFNUDEL Kartoffelsuppe <sub>Aa,D,E,L</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Hauptgang.</b> GEMÜSEFRIKADELLE *VEGGIE* Cremige Maispolenta   Möhrengemüse <sub>Aa,D,E,F,J,L</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sub>L</sub></p>	

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** **A** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), **B** Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, **C** Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), **D** Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, **E** Eier u. Eierzeugnisse, **F** Senf u. Senferzeugnisse, **G** Fisch u. Fischerzeugnisse, **H** Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse, **I** Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse, **J** Soja u. Sojaerzeugnisse, **K** Lupine u. Lupinenerzeugnisse, **L** Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, **M** Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsmittel / Rauch, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Phosphat, **5** mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton), **6** mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), **7** geschwärzt, **8** mit Schwefel, **9** mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), **10** gewachst, **11** enthält eine Phenylalaninquelle, **12** Säuerungsmittel, **13** Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), **14** Phosphorsäure, **15** mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), **16** koffeinhaltig, **17** chininhaltig, **18** enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Für gekennzeichnete  
Bio-Artikel gilt die DE-ÖKO-007

