



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BUNTER BOHNEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. MILDES CHILI SIN CARNE *VEGGIE* Kidneybohnen Mais CousCous Aa,D</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Hauptgang. SEELACHSFILET *NATUR GEBRATEN* Kleine Salzkartoffeln Karottengemüse Basilikumsauce Aa,D,F,G,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK-GURKENSCHNITZ 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. *PASTA TAG*TORTELLINI "Ala Panna" *RIND* Schinken 2,3,8)-Sahne-Sauce *Geflügel* Aa,D,E,L,2),3),8)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. FARMERSALAT D,L</p> <p>Hauptgang. GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN Champignonrahmsauce Spätzle Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	
Menü	<p>Vorweg. TOMATEN-FRISCHKÄSE- SUPPE *VEGGIE* D,L</p> <p>Hauptgang. AMERICAN PANCAKES Erdbeerkompott Aa,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. VEGGIE MEATBALLS Tomatensauce Vollkornnudeln Aa,Ac,Ad,D,J</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. GURKEN-SALAT IN RAHM F,L</p> <p>Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG Schnittlauchquark D,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. KICHERERBSENSALAT Mais Gurke Paprika F</p> <p>Hauptgang. LINSEN-GEMÜSECURRY Karotten Sellerie Broccoli Vollkornreis D,H,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</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. Erdnusserzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinerzeugnisse, 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 Natriumpökelsalz (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

