

16.01. – 20.01.23



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>		PASTA Spaghetti mit Bolognesesauce „Rind“ <sup>Aa,D,E</sup>  beiwerk Reibekäse <sup>M</sup> 	Zartes Hähnchengulasch (Paprika, Zwiebeln) in dunkler Sauce mit Parboiled Reis <sup>o</sup> 		
<b>Menü</b>				Vorsuppe: Kartoffelcremesuppe <sup>D,M</sup>  ****  Milchreis mit Zimt & Zucker <sup>M</sup>	
<b>Wochen- Klassiker</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce und Karotten- Erbsen-Gemüse dazu Parboiled Reis <sup>D,M</sup> 				
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt <sup>M</sup> 	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Fruchtjoghurt <sup>M</sup> 	

Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.



Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet. DGE ZERTIFIZIERT



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT







DE-ÖKO-007

**Kennzeichnung:** A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chiroasan/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 Fisch, H Sesam, J 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 gewachsen  
Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.



**23.01. – 27.01.23**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	Hackbraten vom Rind mit Rahmsauce <sup>Aa,D,E,F</sup> beiwerk Kartoffelgratin <sup>M</sup>	Kleine Schnitzel vom Hähnchen mit Nudelsalat (Salatcreme, Paprika, Erbsen) <sup>Aa,D,E,F,M</sup> beiwerk Ketchup <sup>F</sup>			
<b>Menü</b>			Orientalisches Linsendal (Rote Linsen, Kichererbsen, Kokosmilch) mit Fladenbrot <sup>Aa,D,H</sup> beiwerk Blattsalat mit Kräuter-Dressing <sup>E,F,M</sup>	Vorsuppe: Gemüsecremesuppe <sup>D,M</sup> *** Dampfnudel mit Vanillesauce <sup>Aa,D,E,M</sup>	
<b>Wochen-Klassiker</b>					
<b>Dessert</b>	Schokopudding <sup>M</sup> 	Obst der Saison 	Fruchijoghurt <sup>M</sup> 	Obst der Saison 	

Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.



Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit dem Logo ausgezeichnet.

DGE ZERTIFIZIERT



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-ÖKO-007

**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 Queensländnuss), 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 Sola, 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 geschwärtzt, 8 geschwefelt, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst  
Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.