



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing F</p> <p>Hauptgang. HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Preiselbeerrahmsauce Kartoffelpüree Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK GURKENSCHREIBEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Rahmsauce Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SCHOLLENFILET *MEHLIERT* Dillsauce Parboiled-Reis Aa,D,E,G,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>		
Menü					
Wochen-Klassiker	<p>Montags kein Wochenklassiker</p>			<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Reis Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</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 Kani oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellere und Sellereerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und 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, Glucosamin, D-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärtzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsatz (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 und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder)



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT

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.



Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Vorweg. GURKENSALAT Rahm-Dressing F.L</p> <p>Hauptgang. WÜRSTCHENGULASCH *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Paprika-Bratensauce Parboiled Reis Aa,D,L,2),3),4),9)</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. GRIESBREI *KALT* Pflirsichkompott Aa,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT 8-Kräuter-Dressing F.L</p> <p>Hauptgang. VOLLKORN PENNE MIT TOMATENSAUCE Tomatensauce Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F.L</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	
Wochen-Klassiker	<p>Montags kein Wochenklassiker</p>				

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlingserzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen), D Seltene und Seilererzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischereierzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererezeugnisse (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, Glucosamin, Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärtzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzeratz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milchweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



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.