



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü

	<p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM RIND Champignonrahm Parboiled Reis Buntes Gemüse (Mais, Karotten, Grüne Bohnen) Aa,D,E,FL</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK KAROTTE 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. NUDELN MIT BOLOGNESESAUCE *RIND* Tomaten-Hackfleisch-Sauce4) Aa,D</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. GURKENSALAT IN DILLRAHM FL</p> <p>Hauptgang. BACKFISCH VOM SEELACHS IN GEMÜSESAHNE SAUCE Sellerie Karotten Lauch Kartoffel-Gratin Aa,D,F,G,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	
--	---	---	--	--

Menü

<p>Vorweg. ITALIENISCHE MINESTRONE Reiseinlage kleines Gemüse D,L</p> <p>Hauptgang. PFANNKUCHEN Birnen-Apfelkompott3) Aa,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>				
--	--	--	--	--

**Wochen-
Klassiker**

**Montags kein
Wochenklassiker**

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Getreidehaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnussenerzeugnisse, 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, 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 gewarnt, 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.

09.03. – 13.03.26



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. TORTELLINI MIT RINDFLEISCHFÜLLUNG Tomatensauce Aa,Ae,D,E,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. FLEISCHKÜCHLE *GEFLÜGEL* *BALKAN ART* Paprika Tomaten Würzige Sauce Nudeln Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK GURKE 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Bratensauce Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	
Menü			<p>Vorweg. KAROTTENCREMESUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. AMERICAN PANCAKES Apfelmus(3) Aa,E,L,(3)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		
Wochen-Klassiker	<p>Montags kein Wochenklassiker</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 und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, 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 Farbstoffen, 2 mit Konservierungsmitteln / Rauch, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmitteln (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosaminolacton), 6 mit Geschmacksverstärkern (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 und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder 1)



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.