



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Hauptgang. FLEISCHKÄSE *GEFLÜGEL * 2),3),4) Bratensauce Salzkartoffeln Rahmspinat ^{D,L,2),3),4)}</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT ^L</p>				
Menü	<p>Vorweg. GEMÜSECREMESUPPE ^{D,L} (Karotten, Kartoffeln, Sellerie)</p> <p>Hauptgang. KARTÄUßERKLOß Vanillesauce ^{Aa,E,L}</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* KNABBER KAROTTENSTICKS 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. PENNE NUDELN *VEGGIE* Rote Linsenbolognese ^{Aa,D,L}</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>			
Wochen-Klassiker			<p>Hauptgang. SCHWABISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat ^{Aa,D,E,F,L}</p> <p>Dessert. PUDDING ^L</p>		

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse, C Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischereierzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse (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-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 Milchweiß (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.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Kartoffelpüree Rotkohl(5) <small>Ab,D,L</small></p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT <small>L</small></p>		<p>Hauptgang. HACKBÄLLCHEN VOM RIND Bratensauce Spätzle Erbsengemüse <small>Ab,D,E,F,L</small></p> <p>Dessert. PUDDING <small>L</small></p>		
Menü				<p>Vorweg. KÜRBISCREMESUPPE <small>D,L</small></p> <p>Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus(3) <small>Ab,E,L</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	
Wochen-Klassiker		<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing <small>F,L</small></p> <p>Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingnudeln "Tricolore" <small>Ab,D,E</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>			

Diese zertifizierten Speisepläne erfüllen die aktuellen, bundesweiten gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.

Prüf- & Zertifizierungs-Institut
für Gemeinschaftsverpflegung
DR. KAUTZ
DR. CHRISTA KAUTZ



Grüner Pfad



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, 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: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, 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, Glucosam-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 Kaliumnitrat / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10: gewachst, 11: enthält eine Phenylalaninquelle, 12: Säuerungsmittel, 13: Stabilisatoren (u. a. Natriumdi- oder Kaliumphosphat), 14: Phosphorsäure, 15: mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16: koffeinhaltig, 17: chininhaltig, 18: enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)