


07.04. – 11.04.25



Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü					
Wochen-Klassiker	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F.L</p> <p>Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingsnudeln "Tricolore" Aa,D,E</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. MÖHRENSALAT</p> <p>Hauptgang. SPÄTZLE *KLASSIKER* Champignonrahmsauce Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Hauptgang. HACKBÄLLCHEN GEFLÜGEL Bratensauce Spätzle Erbsengemüse Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F.L</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHEN RAGOUT Rahmsauce Parboiled Reis D,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 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 Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, 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, Glucosaminolacton), 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 Milcheiweiß (Kahmilch und Käsmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder)



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



Die Anbieter/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.

28.04. – 02.05.25



	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. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Spätzle Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SCHOLLENFILET *MEHLIERT* Dillsauce Kartoffel-Karotten-Gratin Aa,D,E,G,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p> 	Feiertag	Feiertag
Menü				Feiertag	Feiertag
Wochen-Klassiker				Feiertag	Feiertag

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 Hybridstammesdaven), 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 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, Glucosaminolacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritnatrium (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. Natriumdi- oder Triphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milchweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 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.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENWÜRFEL IN TOMATEN-RAHM-SAUCE Mais Paprika Parboiled Reis d,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT 8-Kräuter-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. VOLLKORN PENNE MIT TOMATENSAUCE Tomatensauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. KARTOFFELCREMESUPPE d,L</p> <p>Hauptgang. DAMPFNUDEL Vanillesauce Aa,EL</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Hauptgang. SEELACHS *PANIERT* Rahmspinat Salzkartoffeln Aa,D,E,G,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p> 	
Menü					
Wochen-Klassiker					

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 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 Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, 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 Milcheiweiß (Kahmilch und Käsmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder)



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



Die Anbieter/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.