



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT 8-Kräuter-Dressing FL</p> <p>Hauptgang. FUSILLI MIT HACKFLEISCHSAUCE Nudeln Tomaten-Hackfleischsauce Aa,D</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Hauptgang. FLEISCHKÜCHLE VOM RIND Paprika-Rahmsauce Kartoffelgemüse Parboiled Reis Aa,D,E,F,J,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		<p>Vorweg. APFEL-MÖHREN-SALAT</p> <p>Hauptgang. LINSEN MIT SPÄTZLE Wurzelgemüse Eierspätzle Wienerle vom Geflügel (2), (3), (4) Aa,D,E,F,(2),(3),(4)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	
Menü					
Wochen-Klassiker			<p>Vorweg. BLATTSALAT Karottenstreifen Balsamico- Dressing F</p> <p>Hauptgang. EIER-SPÄTZLE Rahmsauce Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>		

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, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchterezeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiereerzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie, Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eierezeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischereierzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnusserezeugnisse, J Soja u. Sojarezeugnisse, K Lupine u. Lupinenerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere u. 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, Glucosono-delta-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, außerdem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi- oder Triphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherezeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeloxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

Für gekennzeichnete
BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT

DE-ÖKO-007



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. ROTKRAUT-KAROTTEN-SALAT F</p> <p>Hauptgang. CEVAPCICI VOM GEFLÜGEL CousCous Tzaziki Aa,D,E,F,J,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		<p>Vorweg. *ROHKOST* KNABBER GURKEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. BACKFISCH VOM SEELACHS Kartoffelsalat Sauce Remoulade Aa,D,E,F,G,J,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. VOLLKORN PENNE MIT TOMATENSAUCE Tomatensauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>		<p>Hauptgang. DAMPFNUDEL Kartoffelsuppe Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		
Wochen-Klassiker					

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, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Soja u. Sojaerzeugnisse, G Fisch u. Fischlerzeugnisse, H Sesam u. Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere u. 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, Glucuron-δ-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 Kochsalzeratz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



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.