



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü		<p>Vorweg. BAUERNSALAT Karotten Gurken Tomaten Radieschen F</p> <p>Hauptgang. REISPFANNE MIT HACKFLEISCH *RIND* Möhren Erbsen Tomatensauce D,F</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</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>Vorweg. BLATTSALAT Essig & Öl Dressing F</p> <p>Hauptgang. KARTOFFEL-BROCCOLI-GRATIN Kartoffelscheiben Bechamel-Sauce Käse überbacken Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	
Wochen-Klassiker			<p>Vorweg. MÖHRENSALAT F</p> <p>Hauptgang. BADISCHER KARTOFFEL- HACKFLEISCH-LAUCH-AUFLAUF *RIND* Sauce Hollandaise Kartoffelscheiben Gratinierter Käse 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: Kamut oder Hybridstämme davon), B: Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtlernerzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D: Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, EE: Eier u. Eiererzeugnisse, F: Senf u. Senferzeugnisse, C: Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D: Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, EE: Eier u. Eiererzeugnisse, F: Senf u. Senferzeugnisse, G: Fisch u. Fischereierzeugnisse, H: Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse, I: Erdnüsse u. Erdnusserezeugnisse, J: Soja u. Sojaerzeugnisse, K: Lupine u. Lupinerzeugnisse, L: Milch u. Milcherzeugnisse/enthalten 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, Glucosamin, Lactulose), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritsalz (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: Stabilisator (u. a. Natriumdiphosphat), 14: Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid 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 im 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.