


22.05.-26.05.23



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------|--|---|---|---|---------|
| Menü 1 | | Hauptgang. LINSEN MIT SPÄTZLE ^{Ab,D,F} Wurzelgemüse Eierspätzle Wienerle vom Geflügel 1/2 Stück pro Kind Dessert. FRISCHOBST  | Vorweg. KAROTTEN-SALAT Hauptgang. FLEISCHKÜCHLE VOM GEFLÜGEL ^{Ab,D,E,F,K,M} Dunkle Paprika-Bratensauce Parboiled-Reis Dessert. ERDBEER-JOGHURT ^M | Vorweg. *HAUSGEMACHTER* KARTOFFELSALAT ^F Hauptgang. KLEINE SCHNITZEL VOM GEFLÜGEL ^{Ab,D,E,F,M} Bratensauce Dessert. FRISCHOBST | |
| Menü 2 | | | | | |
| Wochen-Klassiker | Hauptgang. GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET Fahmsauce Kartoffelpüree Kullererbisen Dessert. HEIDELBEER-JOGHURT ^M | | | | |

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.



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-OKO-007

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasam/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krabbe, Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwärzt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst