



Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü					
Wochen-Klassiker	<p>Vorweg. *FOHKOST* KNABBER GURKENSCHNITZELN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Bratensauce Kartoffelsalat Aa,D,E,F,J,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radleschenstreifen Joghurt-Dressing FL</p> <p>Hauptgang. VEGGIE MEATBALLS Tomatensauce Vollkornnudeln Aa,Ac,Ad,D,J</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>			

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.



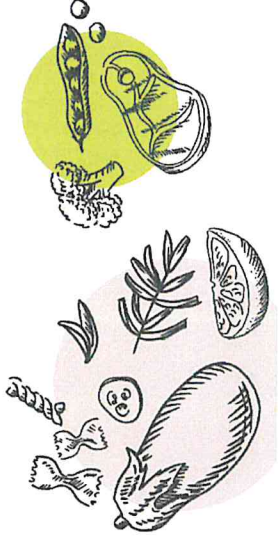
Für gekennzeichnete
BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007



DE-ÖKO-007

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, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrabbe, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischlerzeugnisse, H Sesam u. Sesamerzeugnisse, I Erdnuss u. Erdnussarzeugnisse, 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 (u. a. Natriumglutamat), 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. Natriumdihydrophosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. WEISKOHL & ROTKOHL-SALAT <small>F,L</small></p> <p>Hauptgang. RINDFLEISCHFRIKADELLE Paprika-Bratensauce Djuvec Reis (Tomatenreis) <small>Aa,D,E,F,L</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		<p>Hauptgang. SEELACHS *MEHLIERT* Sommerliches Gemüse Kartoffelpüree <small>Aa,D,E,G,L</small></p> <p>Dessert. PUDDING <small>L</small></p>	<p>Vorweg. TOMATEN-SCHNITTLAUCH- SALAT <small>F</small></p> <p>Hauptgang. *BADISCHE RAHMBLÄTTLE*Wiener in Scheiben *Geflügel* <small>2,3,4</small> Bechamel Sauce Kartoffelscheiben <small>D,F,L,2,3,4</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	
Menü					
Wochen- Klassiker	<p>Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*<small>2,3,4</small> Eier-Spätzle <small>Aa,D,EF,2,3,4</small></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 Schalenfrüchtl. u. Schalenfrüchtl. Erzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischereierzeugnisse, 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. 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 Stabilisator (u. a. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 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.