









	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BOHNEN-MAIS-SALAT</p> <p>Hauptgang. MILDES CHILI CON CARNE *RIND* Rinderhackfleisch Kidneybohnen Mais Parboiled Reis <small>D,K,M</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST </p>	<p>Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Nudelsalat mit Nudeln (Erbsen, Paprika, Essiggurken, Salatcreme) Ketchup <small>Aa,D,E,F,M</small></p> <p>Dessert. WALDFRUCHT-JOGHURT <small>M</small></p>	<p>Hauptgang. HÄHNCHENBRUSTFILET Rahmsauce Karotten-Erbsen- Gemüse Kartoffelgratin <small>D,M</small></p> <p>Dessert. SCHOKO-PUDDING <small>M</small></p>		
Menü	<p>Vorweg. GRÜNKERNSUPPE *VEGGIE* <small>Aa,D,M</small> 1 Scheibe Roggenmischbrot <small>Aa,Ab</small></p> <p>Hauptgang. ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHWARRN <small>Aa,E,M</small> Zimt & Zucker</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. KAROTTEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. GEMÜSEFRIKADELLE *VEGGIE*-Parboiled Reis Kräutersauce <small>Aa,D,E,F,M</small></p> <p>Dessert. WALDFRUCHT-JOGHURT <small>M</small> </p>	<p>Vorweg. SNACK KAROTTEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. GRÜNE BÄNDNUDELN <small>Aa,D,E,M</small> *VEGGIE*-Fruchtige Tomatensauce Reibekäse</p> <p>Dessert. SCHOKO-PUDDING <small>M</small> </p>	<p>Vorweg. GURKENSALAT <small>E,F,M</small> Dill-Rahm-Dressing</p> <p>Hauptgang. PELLKARTOFFELN *VEGGIE* <small>D,M</small> Schnittlauchquark Maisgemüse</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	
Wochen-Klassiker				<p>Vorweg. MAIS-GURKEN-KICHERERBSEN- SALAT</p> <p>Hauptgang. BULGURPFANNE <small>Aa,D,F,M</small> Tomaten Zucchini Zuckerschoten Paprika Balkankäse</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</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.



Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasran/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, 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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Kräuter-Dressing ^{E,F,M}</p> <p>Hauptgang. KESSELGULASCH VOM RIND Paprika Kartoffelwürfel Semmelknödel ^{Aa,D,E,F,M}</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. MAIS-TOMATEN-PAPRIKA-SALAT ^F</p> <p>Hauptgang. KARTOFFELTEIGTASCHEN *VEGGIE* Frischkäsefüllung Kräuterquark ^{Aa,D,E,F,M}</p> <p>Dessert. VANILLE-PUDDING ^M</p>	<p>Hauptgang. CORDON BLEU *GEFLÜGEL* Geflügelschinken Käse Bratensauce Kartoffelpüree ^{Aa,D,E,F,K,M}</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Joghurt-Dressing ^{E,F,M}</p> <p>Hauptgang. HACKBÄLLCHEM TOSKANA *RIND-GEFLÜGEL* ^{Aa,D,E,F,M} Tomatensauce Parboiled Reis</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. BROCCOLI-CREMESUPPE *VEGGIE* ^{D,M} 1 Scheibe Roggenmischbrot ^{Aa,Ab}</p> <p>Hauptgang. MILCHREIS ^M Apfelmus</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	
Menü	<p>Hauptgang. VEGETARISCHES SCHNITZEL ^{Aa,D,E,F,K,M} Rahmgemüse Kartoffelpüree</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. WIKINGERTOPF ^{Aa,D,E,F,M} Kleine Hackbällchen vom Geflügel Karotten Erbsen Kartoffelwürfel 1 Scheibe Roggenmischbrot ^{Aa,Ab}</p> <p>Dessert. VANILLE-PUDDING ^M</p>	<p>Vorweg. SNACK GURKENSCHREIBEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. LINSEN MIT SPÄTZLE ^{Aa,D,E,F,K,M} Wurzelgemüse Eierspätzle</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. BROCCOLI-CREMESUPPE *VEGGIE* ^{D,M} 1 Scheibe Roggenmischbrot ^{Aa,Ab}</p> <p>Hauptgang. MILCHREIS ^M Apfelmus</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		
Wochen-Klassiker						

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: Chorasani/Kamut), B: Schalenfrüchte (a: Mandel, b: Haselnuss, c: Walnuss, d: Kaschunuss/Cashewnuss, e: Pecannuss, f: Paranuss, g: Pistazie, h: Macadamianuss, i: Queeconslandnuss), C: Krebstiere wie Krabbe, 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, 9 geschwärzt, 10 geschwärzt