

13.10. – 17.10.25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü		Vorweg. *ROHKOST* SNACK GURKENSCHREIBEN 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Rahmsauce Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST			
Menü	Vorweg. MAIS-GURKEN-KIDNEY-SALAT F Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-KRAUTERFÜLLUNG Schnittlauchquark o.FL Dessert. FRUCHT-JOGHURT L		Vorweg. EISBERGSALAT Italienisches-Dressing F Hauptgang. GRÜNKERNBOLOGNESE Fusilli Nudeln Tomatensauce Kleines Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch) Aa,D,L Dessert. PUDDING L		
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker			Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing FL Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Spätzle Aa,D,E,FL Dessert. FRISCHOBST	

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellere und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und 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, Lactitol), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriphosphat (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumphosphat / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milchweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



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.

20.10. – 24.10.25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü			Vorweg. *ROHKOST* KNABBER- GURKENSCHREIBEN 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. WÜRSTCHENGULASCH *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Paprika-Bratensauce Penne Nudeln Aa,D,L,2),3),4),9) Dessert. FRISCHOBST		
Menü	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Balsamico8)-Dressing F,8) Hauptgang. CAPPELLETTI ROSSO kleine gefüllte rote Halbmondpaste *KÄSEFÜLLUNG* Tomatenrahmsauce Aa,D,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE D,L Hauptgang. GRIESBREI *KALT* Pfirsichkompott Aa,L Dessert. FRISCHOBST			
Wochen- Klassiker	Montags kein Wochenklassiker			Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L Dessert. PUDDING L	

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 und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellere und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichteile und Weichteilerzeugnisse (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, Glucosyl-delta-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, jedochem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



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.