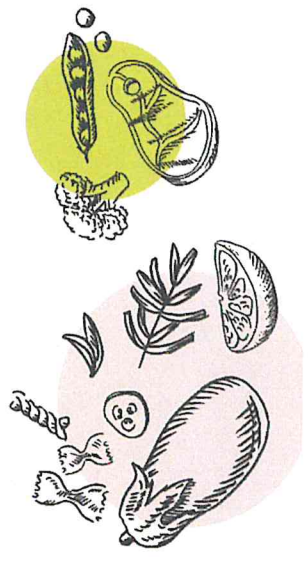


20.11. – 24.11.23



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Joghurt-Kräuter-Dressing F.M</p> <p>Hauptgang. *KLASSIKER* HÜHNERRIFRIKASSE M,D Kullererböen Parboiled-Reis</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. KARTOFFELCREMESUPPE D,M</p> <p>Hauptgang. QUARKKEULCHEN Aa,M,E Apfelmus 3)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. MÖHREN-SALAT</p> <p>Hauptgang. KARTOFFEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF *RIND* D,M Kartoffelscheiben Bechamelsauce Mit Käse Überbacken</p> <p>Dessert. SCHOKO-PUDDING M</p>	<p>Hauptgang. SCHNITZEL PANIERT *HÄHNCHEN* D,Ab,E,F,M Kartoffelpüree Rotkohl 5)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	
Menü					
Wochen-Klassiker					

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.

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



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-OKO-007

Kennzeichnung: A: Glutenhaltiges Getreide (a: Weizen, b: Roggen, c: Gerste, d: Hafer, e: Dinkel, f: Chorsan/Kamut), B: Schalenfrüchte (a: Mandel, b: Haselnuss, c: Walnuss, d: Kaschunuss/Cashewnuss, e: Pecannuss, f: Paranuss, g: Pistazie, h: Macadamianuss, i: Queenslandnuss), C: Krebsstiere wie Krabbe, Hummer etc., D: Seelie, 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 Antioxidationsmitteln, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst