




25.11. – 29.11.24



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM RIND Champignonrahm Parboiled Reis Buntes Gemüse (Mais, Karotten, Grüne Bohnen) <small>Aa,D,E,F,L</small></p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT <small>L</small></p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Essig-Öl-Dressing <small>F</small></p> <p>Hauptgang. VEGETARISCHES SCHNITZEL Spätzle Rahmsauce <small>Aa,D,EL</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST </p>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing <small>F,L</small></p> <p>Hauptgang. VOLLKORNNUDELN MIT BOLOGNESESAUCE *RIND* Tomaten-Hackfleisch-Sauce <small>Aa,D</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST </p>	<p>Hauptgang. BACKFISCH VOM SEELACHS Cocktailsauce Kartoffelsalat <small>Aa,D,F,G,L</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST </p>	
Menü					
Wochen-Klassiker					

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 Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, 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, Glucosaminolacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpotassiumsulfat (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat).



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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü		<p>Vorweg. KAROTTEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. HÜHNERFRIKASSE Erbsen Möhren Sahnesauce Parboiled Reis ^{D,L}</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK GURKE 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Bratensauce ^{Aa,D,E,L}</p> <p>Dessert. PUDDING ^L</p>	
Menü			<p>Vorweg. KÜRBISCREMESUPPE ^{D,L}</p> <p>Hauptgang. AMERICAN PANCAKES Apfelmus³ ^{Aa,E,L,3}</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>		
Wochen-Klassiker	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing ^{F,L}</p> <p>Hauptgang. GNOCCHI *VEGGIE* Tomatensauce Reibekäse ^{Aa,D,E,L}</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT ^L</p>				

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnussenerzeugnisse, 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, Glucosyl-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärtzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, potierem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachsen, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat).



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