



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. EISBERGSALAT Joghurt-Dressing FL Hauptgang. GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN Dunkle Champignonsauce Kartoffelgratin D,J,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. ROTKOHL-SALAT Hauptgang. CEVAPCICI *HÄHNCHEN* Bulgur Zaziki Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST		Vorweg. GURKENSALAT IN RAHM FL Hauptgang. GEBACKENES DORSCHFILET Salzkartoffeln Cocktailsauce Aa,D,E,F,G,J,L Dessert. PUDDING L	
Menü			Vorweg. KARTOFFELCREMESUPPE D,L Hauptgang. DAMPFNUDEL Vanillesauce Aa,E,L Dessert. FRISCHOBST		
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 Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, 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, 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. 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)



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.

24.11. – 28.11.25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. GURKEN-SALAT IN RAHM ^{F,L} Hauptgang. SEELACHS *PANIERT* Dillsauce Kartoffelpüree ^{Aa,D,E,G,L} Dessert. FRUCHT-JOGHURT ^L		Hauptgang. HACKFLEISCH-PAPRIKA-RAHM-RAGOUT *RIND* Paprika-Rahmsauce Eier-Spätzle Karottengemüse ^{Aa,D,E,L} Dessert. FRISCHOBST		
Menü		Vorweg. NUDELSUPPE Gemüseeinlage (Erbsen,Mais,Karotten) ^{Aa,D} Hauptgang. MILCHREIS *KALT* Zimt & Zucker ^L Dessert. FRISCHOBST		Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico-Dressing ^{F,B} Hauptgang. PASTA *FUSILLI* Tomatensauce Reibekäse ^{Aa,D,L} Dessert. PUDDING ^L	
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker				

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 Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, KL 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 (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosamin, 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, jodiertem 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 kofeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder 1)



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