



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>			<p><b>Vorweg.</b> ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F.L</p> <p><b>Hauptgang.</b> *PASTA* CARBONARA Penne Nudeln   Schinken(2),(3),4 Sahne-Sauce *Geflügel* Aa,D,L,2),(3),4)</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Hauptgang.</b> FLEISCHKÄSE *GEFLÜGEL* 2),3),4) Bratensauce   Salzkartoffeln   Rahmspinat D,L,2),(3),4</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p> 	
<b>Menü</b>		<p><b>Vorweg.</b> TOMATENCREMESUPPE D,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN Zimt &amp; Zucker Aa,E,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>			
<b>Wochen-Klassiker</b>	<p><b>Hauptgang.</b> SCHWABISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln   Gemüsebrühe   Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>				

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Getreidehaltiges 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 Eiererzeugnisse, 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 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, Glucono-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, 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.



Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHENWÜRFEL *RATATOUILLE* Tomate   Zucchini   Paprika   Vollkorn Reis DL</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p> 	<p><b>Vorweg.</b> MÖHRENSALAT</p> <p><b>Hauptgang.</b> SPÄTZLE *KLASSIKER* Champignonrahmsauce Aa,D,E,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p> 	<p><b>Hauptgang.</b> HACKBÄLLCHEN GEFLÜGEL/RIND Bratensauce   Spätzle   Erbsengemüse Aa,D,E,F,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>		
<b>Menü</b>					
<b>Wochen-Klassiker</b>				<p><b>Vorweg.</b> ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing FL</p> <p><b>Hauptgang.</b> BOLOGNESE *RIND* Tomaten-Hackfleisch-Sauce   Hörnchen Nudeln Aa,D,E</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING 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 Hybridstammesdäron), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstierlerzeugnisse (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, Glucosam-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, 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.