



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Kräuter-Dressing F</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENRAGOUT IN TOMATEN-RAHM-SAUCE Mais Paprika Parboiled Reis Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. COLE SLAW-SALAT Krautsalat F,L</p> <p>Hauptgang. GEFLÜGEL-GYROS Zaziki Bulgurpfanne Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Hauptgang. *KLASSIKER* HASCHEE *SOJAHACKFLEISCH* Champignons Nudeln Grüne Bohnen Ac,D,J,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK KAROTTEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. VEGGIE SCHNITZEL PANIERT Spätzle Bratensauce Aa,D,E,J,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	
Menü	<p>Hauptgang. GEMÜSEKÜCHLEIN Salzkartoffeln Rahmspinat Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. PENNE NUDELN *VEGGIE* Rote Linsenbolognese Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. MÖHRENCREMESUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus3) Aa,E,L,3)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Balsamico-Dressing F</p> <p>Hauptgang. BLUMENKÖHL-KARTOFFEL-GRATIN Kartoffelscheiben Blumenkohl Bechamel D,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	

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 u. Schalenfruchterzeugnisse, **C** Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), **D** Sellerie u. Selleriererzeugnisse, **E** Eier u. Eierzeugnisse, **F** Senf u. Senferzeugnisse, **G** Fisch u. Fischerzeugnisse, **H** Sesamsamen u. Sesamamerzeugnisse, **I** Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, **J** Soja u. Sojaerzeugnisse, **K** Lupine u. Lupinerzeugnisse, **L** Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, **M** Weichtiere u. 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, Glucouno-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 Milcheiweiß (Kuhmilch u. 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.



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



DE-ÖKO-007