









	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Kräuter-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENRAGOUT Sahnesauce Karottenwürfel Kullererbsen Parboiled Reis D,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK GURKENSCHNITZELN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Rahmsauce Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. KAROTTEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. *KLASSIKER* HASCHEE *RIND* Bratensauce Gemüse-Reis (Mais, Möhren, Brechbohnen) D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN Dunkle Champignonsauce Kartoffelgratin D,J,L</p> <p>Dessert. BERLINER Aa,EJ,L</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT 8-Kräuter-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SEELACHS-DILL-SAUCE Fusilli Nudeln Karottengemüse Aa,D,G,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>
Menü	<p>Hauptgang. GEMÜSEKÜCHLEIN Bulgur Ratatouille-Sauce Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p> 	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. BLUMENKÖHL-KARTOFFEL- AUFLAUF Kartoffelscheiben Blumenkohl Bechamel D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus³⁾ Aa,E,L,3)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt -Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. TORTELLINI VERDURA MIT GEMÜSEFÜLLUNG Grüne Tortellini Kräuter-Frischkäse- Sauce Aa,D,L</p> <p>Dessert. BERLINER Aa,EJ,L</p> 	<p>Vorweg. CHINAKOHL-SALAT Mango-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. GEMÜSE-CURRY Kokosmilch Curry Mungbohnen Paprika Kaiserschoten Vollkorn Reis D,L,J</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 

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.



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** Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, **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, Glucouno-delta-Lacton), **6** mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), **7** geschwärzt, **8** mit Schwefel, **9** mit Natriumpökelsalz (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)