









	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. MEDITERRANE HACKFLEISCHSAUCE Rinderhackfleisch Nudeln Rosmarin Thymian Zucchini Paprika A,a,D</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. WEIßKOHL-KAROTTEN-SALAT F</p> <p>Hauptgang. GEFLÜGELFRIKADELLE Paprika-Tomatensauce Reis Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. *PASTA* CARBONARA Nudeln Schinken2),3),4) Sahne-Sauce *Geflügel* Aa,D,L 2),3),4)</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	<p>Hauptgang. FLEISCHKÄSE *GEFLÜGEL* 2),3),4) Bratensauce Salzkartoffeln Rahmspinat D,L,2),3),4)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. THUNFISCH-TOMATEN-SAUCE Tomatensauce Zucchini Paprika Vollkornnudeln Aa,D,G,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 
Menü	<p>Vorweg. MAIS-PAPRIKA-SALAT F</p> <p>Hauptgang. MILDES CHILI SIN CARNE *VEGGIE* Sojahack Kidneybohnen Mais Bulgur Aa,D,J</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p> 	<p>Vorweg. TOMATENCREMESUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus3) Aa,E,L,3)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. TOMATEN-GURKEN-SALAT F</p> <p>Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG Schnittlauchquark D,F,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p> 	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK KAROTTENSTICKS 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. PENNE NUDELN *VEGGIE* Rote Linsenbolognese Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. BLATTSALAT Balsamico-Dressing F</p> <p>Hauptgang. RAVIOLI *VERDI* MIT GEMÜSEFÜLLUNG *VEGGIE* Frischkäsesauce Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</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 und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, **C** Krebstiere und Krebstierererzeugnisse (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 Sesamsamenerzeugnisse, **I** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **J** Soja und Sojaerzeugnisse, **K** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **L** Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, **M** Weichtiere und Weichtierererzeugnisse (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 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.

