




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p><b>Hauptgang.</b> GEMÜSEKÜCHLEIN Bulgur   Ratatouille-Sauce <sup>bb,bb,bb,bb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* SNACK GURKENSCHIBEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> *PASTA* FUSILLI NUDELN Spinat- Käsesauce <sup>bb,bb,bb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE <sup>bb</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> 2 STÜCK PFANNKUCHEN Äpfelmus<sup>3</sup> <sup>bb,bb,bb,bb,bb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> EISBERGSALAT Joghurt-Dressing <sup>bb</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN Dunkle Champignonsauce   Rahmkartoffeln <sup>bb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p>Feiertag</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 Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinenerzeugnisse, 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, Glucosono-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. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing <sup>r</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* <del>Preiselbeerrahmsauce</del>   Kartoffelpüree <sup>bbddk</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sup>l</sup></p>	<p><b>Vorweg.</b> BLUMENKOHLCREMESUPPE <sup>bbk</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> 2 STÜCK QUARKKÄULCHEN Himbeerkompott 3) <sup>bbdk</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> BLATTSALAT Joghurt-Dressing <sup>bbk</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> SCHOLLENFILET *MEHLIERT* Dillsauce   Kartoffel-Karotten-Gratin <sup>bbddk</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sup>l</sup></p>	<p><b>Vorweg.</b> MAIS-GURKEN-SALAT <sup>r</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> *KLASSIKER* SPÄTZLE Rahmsauce <sup>bbddk</sup></p> <p><b>Dessert.</b> 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 (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 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, Aspartem, Glucouno-delta-Lacton), **6** mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), **7** geschwärzt, **8** mit Schwefel, **9** mit Natripökelsalz (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)