



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> MAIS-PAPRIKA-SALAT †</p> <p><b>Hauptgang.</b> MILDES CHILI SIN CARNE *VEGGIE* Sojaback   Kidneybohnen   Mais   Bulgur</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> TOMATENCREMESUPPE</p> <p><b>Hauptgang.</b> ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN Zimt &amp; Zucker</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* SNACK KAROTTENSTICKS 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> PENNE NUDELN *VEGGIE* Rote Linsenbolognese</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Hauptgang.</b> FLEISCHKÄSE *GEFLÜGEL* 2), 3), 4) Bratensauce   Salzkartoffeln   Rahmspinat</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 Allergenkezeichnungen 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. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eierzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse, 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, Glucosono-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 Phenylethanquelle, 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)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p><b>Vorweg.</b> BLATTSALAT Joghurt-Dressing <sup>u,v</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> TORTELLINI *VEGGIE* Spinat-Sauce <sup>u,v,w,x</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sup>l</sup></p>	<p><b>Hauptgang.</b> GULASCH VOM RIND Bratensauce   Rotkohl <sup>5</sup>   Kartoffelknödel <sup>u,v,w,x</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Hauptgang.</b> VEGETARISCHE FLEISCHKÜCHLE Bratensauce   Spätzle   Erbsengemüse <sup>u,v,w,x</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> BLATTSALAT Joghurt-Dressing <sup>u,v</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHEN RAGOUT Rahmsauce   Parboiled Reis <sup>u,v</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sup>l</sup></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 Getreidehaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtl. erzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiereerzeugnisse (a Flusskrebs, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischereierzeugnisse, H Sesam u. Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere u. Weichtiereerzeugnisse (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, Guccono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpöksalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit) / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz, 10 gewachsen, 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)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GRIECHISCHER BAUERN Salat Tomaten   Paprika   Gurken   Mais <sup>F</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> PFANNEN GYROS *VEGGIE* Knoblauchdip   Kräuter-Kartoffeln <sup>oobbb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> EISBERGSALAT Mango-Dressing <sup>bb</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> FISCH-CURRY *SEELACHSWÜRFEL* Gelbe Currysauce   Erbsen   Karottenwürfel   Vollkorn Reis <sup>bb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sup>L</sup></p>	<p><b>Vorweg.</b> BLATTSALAT Balsamico-Dressing <sup>F</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> GNOCCHI *VEGGIE* Basilikumsauce   Reibekäse <sup>oobbb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico-Dressing <sup>F</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> PASTA *VOLLKORNFUSILLI* Tomatensauce   Reibekäse <sup>oobbb</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sup>L</sup></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 Allergenkezeichnungen 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, Glucosono-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)