



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing <sup>EG</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> VOLLKORN PENNE MIT TOMATENSAUCE Tomatensauce   Reibekäse <sup>EG, L</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sup>L</sup></p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* KNABBER GURKENSCHLEIBEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> VEGGIE SCHNITZEL Kartoffelgratin   Champignonrahm <sup>EG, L, K, S, N, P, C, G</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> CHINAKOHL SALAT Mango-Dressing <sup>F</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> GEMÜSE-CURRY Kokosmilch   Curry   Parboiled Reis <sup>EG, L, K, S, N, P, C, G</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sup>L</sup></p>	<p><b>Hauptgang.</b> BACKFISCH VOM SEELACHS Kartoffelpüree   Gemischtes Gemüse (Mais, Möhren, Erbsen) <sup>EG, L, K, S, N, P, C, G</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.



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



**Bitte beachten Sie, die Allergenkezeichnungen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Getreide/haltiges 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. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eierzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischereierzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse, 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, Glucosaminolacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärtzt, 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 gewaschen, 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> WEISKOHL &amp; ROTKOHL-SALAT <sup>EW</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> RINDFLEISCHFRIKADELLE Paprika-Bratensauce   <sup>D</sup> <sup>U</sup> <sup>VEG</sup> Reis (Tomatenreis) <sup>EW</sup> <sup>U</sup> <sup>VEG</sup> <sup>EW</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Hauptgang.</b> PELLKARTOFFELN Schnittlauch-Quark   Paprika- Maisgemüse <sup>DU</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> APFEL-KAROTTEN-SALAT.</p> <p><b>Hauptgang.</b> CHAMPIGNON-RAHM-RAGOUT Vollkornnudeln <sup>EW</sup> <sup>DU</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sup>L</sup></p>	<p><b>Vorweg.</b> TOMATEN-SCHNITTLAUCH-SALAT <sup>F</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> *BADISCHE RAHMBLÄTTLE*Wiener in Scheiben *Geflügel* <sup>2,3,4</sup> Bechamel Sauce   Kartoffelscheiben <sup>EW</sup> <sup>L</sup> <sup>2,3,4</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.



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



DE-ÖKO-007

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Knebeliere u. Knebelierenerzeugnisse (z. B. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischenerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse (enthält Laktose), M Weichtiere u. Weichtierenerzeugnisse (z. B. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (z. B. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (z. B. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriphosphat (z. B. 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 (z. B. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)