







	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing F</p> <p>Hauptgang. HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Preiselbeerrahmsauce Kartoffelpüree Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Hauptgang. HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN *ÖL/GAUER* Asia-Guß-Gauer-Gauce Sojabohnen Bambussprossen Parboiled-Reis Aa,D,J</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SCHOLLENFILET *MEHLIERT* Dillsauce Kartoffel-Karotten-Gratin Aa,D,E,G,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p> 	<h1>Feiertag</h1>	<p>Vorweg. GURKEN SALAT Essig-Öl-Dressing</p> <p>Hauptgang. GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN Rizoboesauce Parboiled-Reis</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Balsamico-Dressing F</p> <p>Hauptgang. VEGGIE SCHNITZEL PANIERT Nudeln Bratensauce Aa,D,J,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p> 	<p>Vorweg. BLUMENKOHLCREMESUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. 2 STÜCK QUARKKÄULCHEN Apfelmus 3) Aa,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Italienisches-Dressing F</p> <p>Hauptgang. GRÜNKERNBOLOGNESE Fusilli Nudeln Tomatensauce Kleines Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch) Aa,D,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>		<h1>Feiertag</h1>
Wochen-Klassiker	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Spätzle Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Spätzle Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Spätzle Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	<h1>Feiertag</h1>	

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 Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsals, jodiertem Kochsals 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)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing</p> <p>Hauptgang. HÄHNCHENWÜRFEL IN TOMATEN RAHM SAUCE Meinl Paprika Parboiled Reis D,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Hauptgang. MAULTASCHEN VOM RIND IN DER BRÜHE Bratensauce Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* KNABBER- GURKENSCHNITZEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. WÜRSTCHENGULASCH *GEFLÜGEL*(2),3),4),9) Paprika-Bratensauce Penne Nudeln Aa,D,L,2),3),4),9)</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Hauptgang. SEELACHS *PANIERT* Rahmspinat Salzkartoffeln Aa,D,E,G,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p> 	<p>Vorweg. WEIßKOHLSALAT</p> <p>Hauptgang. GEFLÜGELHÄHNCHEN Belgian Kartoffelquark Aa,D,E,I,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 
Menü	<p>Vorweg. ROTE BETE-SALAT⁵⁾ F</p> <p>Hauptgang. FALAFELBÄLLCHEN Djuvec Reis (Tomatenreis mit Erbsen, Tomaten, Paprika) Tzaziki D,H,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p> 	<p>Vorweg. EISBERGSALAT 8-Kräuter-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. VOLLKORN PENNE MIT TOMATENSAUCE Tomatensauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. KARTOFFELCREMESUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. DAMPFNUDEL Vanillesauce Aa,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p> 	<p>Vorweg. MÖHRENSALAT</p> <p>Hauptgang. *KLASSIKER* KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln separat Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Kartoffelstraifen Balsamico-Dressing </p> <p>Hauptgang. CAPULETTI Rosso kleine gefüllte rote Halbmondpaste *KÄSE FÜLLUNG Tomatenrahmsauce Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>
Wochen-Klassiker	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</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 Sesamsamenerzeugnisse, **I** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **J** Soja und Sojaerzeugnisse, **K** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **L** Milch und Milchzeugnisse/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, Glucouono-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)