



KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurtdressing ∇ j g g1			Rotkohlsalat mit Vinaigrette ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 f a2 a a1	Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis ≈ d a a1		Hähnchenbrust natur mit Bratensauce, Vollkornnudeln und Kohlrabi ♣ i g a g1 a1	Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce ∇ j i g a g1 a1
Hauptgericht 2	Nudeln Tricolore mit Putencarbonarasauce ♣ j i j g a g1 a1	Gemüsecurry in Kokossauce mit Reis j i j y g g1		Blumenkohl-Kartoffelauflauf ∇ j i g g1	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse j g a g1 a1
Dessert	Fairtrade-Banane ∇ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt j 3 g g1		Naturjoghurt mit Kirschen ∇ j g g1	Apfel ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a1** Weizen
- a2** Roggen
- a3** Gerste (Malz)
- a4** Hafer
- d** Fisch
- f** Soja
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- g1** Milcheiweiß
- i** Sellerie
- j** Senf
- k** Sesam
- y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 3** mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ≈ MSC
- ∇ Vegetarisch
- ∫ Laktose
- ∞ Vegan



Die Menülinie 1 entspricht dem neusten „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für die Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.