



KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		<b>Eisbergsalat mit Vinaigrette</b> ∇ ∞	<b>Karottensalat</b> ∇ R ∞		<b>Weißkrautsalat mit Kräuter-Dressing</b> ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Tomatencremesuppe mit Mehrkornbrötchen</b> ∫ Zuckerarten a3 k a4 g a2 a g1 a1	<b>*Pellkartoffeln mit Kräuterquark*</b> ∇ ∫ g g1	<b>Lachsragout mit Vollkornreis</b> ∫ g d g1	<b>Putengeschnetzeltes mit Kartoffeln und Erbsen</b> ♣ 16 2 3 i j y	<b>Penne mit Käsesauce</b> ∇ ∫ i f g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Puten-Gyros-Eintopf</b> ♣ 11 i j	<b>Vegetarische Nuggets mit Currysauce und Reis</b> ∫ j f g a g1 a1	<b>2 Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelrahmsauce</b> ∇ ∫ i c g a g1 a1	<b>Spinat-Feta-Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse</b> i c t g a g1 a1	<b>Kartoffel-Paprika-Pfanne</b> ∇ ∞
Dessert	<b>Banane</b> ∇ ∞	<b>Schokoladenpudding</b> ∇ ∫ g g1	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Naturjoghurt mit Pflaume</b> ∇ ∫ g g1	<b>Birne</b> ∇ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

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

### Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 11** mit Süßungsmitteln
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite
- Zuckerarten** mit Zuckerarten oder Süßstoffen

### Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- R Regional
- ∇ 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.