



KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Endivien, Radicchio, Frisee mit Joghurdressing ∇ g g1	Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ z		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	Spätzle-Gemüsepfanne(Paprika, Mais, Bohnen) mit Lauch-Käsesauce ∇ g1 g i c y a a1	Hähnchenbrust natur mit Bratensauce, Vollkornnudeln und Kohlrabi ♠ i g a g1 a1	Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce ∇ i g a g1 a1
Hauptgericht 2	Nudeln Tricolore mit Putencarbonarasauce ♠ i j g a g1 a1	Gemüsecurry in Kokossauce mit Reis i j y g g1	Geflügelfrikadelle(Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Püree ♠ 16 i c g a g1 a1	Blumenkohl-Kartoffelauflauf ∇ i g g1	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse g a g1 a1
Dessert	Fairtrade-Banane ∇ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt 3 g g1	Mandarine ∇ ∞ z	Naturjoghurt mit Kirschen ∇ g g1	Apfel ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

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.