



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. GEMÜSEMAULTASCHEN IN DER BRÜHE Veggie Bratensauce Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. NO CHICKEN CHUNKS AUF SOJABASIS IN TOMATEN-RAHM-SAUCE Mais Paprika BIO-Parboiled-Reis D,J,L Dessert. BIO-FRISCHOBST	Vorweg. *ROHKOST* KNABBER- GURKENSCHIBEN 5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. HÄHNCHENGESCHNETZELTES BIO-Hähnchen Paprika- Bratensauce BIO-Penne Nudeln Aa,D,L Dessert. BIO-FRISCHOBST	Vorweg. CHINAKOHL-SALAT Mango-Dressing F,L Hauptgang. ASIA GEMÜSE *SÜß/SAUER* Süß-Sauer-Sauce Sojabohnen Bambussprossen Karotten Paprika Pilze BIO-Parboiled Reis Aa,D,J Dessert. BIO-PUDDING L	Vorweg. BLATTSALAT Essig & Öl-Dressing F Hauptgang. SCHOLLENFILET *MEHLIERT* Dillsauce Kartoffel-Karotten-Gratin aus BIO-Karotten und Kartoffeln Aa,D,E,F,G,L Dessert. BIO-FRISCHOBST
Menü	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Balsamico8)-Dressing F,8) Hauptgang. CAPPELLETTI Rosso kleine gefüllte rote Halbmondpaste *KÄSEFÜLLUNG* BIO-Tomatenrahmsauce Aa,D,L Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. KARTOFFELCREMESUPPE D,L Hauptgang. BIO-GRIESBREI *KALT* Pfirsichkompott Aa,L Dessert. BIO-FRISCHOBST	Vorweg. EISBERGSALAT 8-Kräuter-Dressing F,L Hauptgang. VOLLKORN BIO-PENNE Tomatensauce Reibekäse Aa,D,L Dessert. BIO-FRISCHOBST	Vorweg. MÖHRENSALAT Hauptgang. *KLASSIKER* KÄSESPÄTZLE BIO-Spätzle Röstzwiebeln separat Aa,D,E,L Dessert. BIO-PUDDING L	Vorweg. ROTE BETE-SALAT5) F,5) Hauptgang. FALAFELBÄLLCHEN Djuvec Reis aus BIO-Reis (Tomatenreis mit Erbsen, Tomaten, Paprika) Tzaziki D,H,L Dessert. BIO-FRISCHOBST

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 u. Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, EE Eier u. Eierzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, 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, 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 Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 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)

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