



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing _F</p> <p>Hauptgang. BIO-HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Preiselbeerrahmsauce Kartoffelpüree _{Aa,D,E,F,L}</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT _L</p>	<p>Vorweg. MÖHREN-SALAT</p> <p>Hauptgang. ZWEI BIO-SEMMELEKNÖDEL Waldpilzrahmrout _{Aa,D,E,F,L}</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing _{F,L}</p> <p>Hauptgang. BIO-FRIKADELLE VOM RIND Bratensauce BIO-Spätzle _{Aa,D,E,F,L}</p> <p>Dessert. BIO-PUDDING _L</p>	<p>Hauptgang. MEXIKANISCHES CHILI SIN CARNE Sojahack BIO-Kidneybohnen BIO- Mais BIO-Vollkorn-Bulgur _{Aa,Ac,D,J}</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. COLE SLAW-SALAT Krautsalat _{F,L}</p> <p>Hauptgang. VEGETARISCHE BRATWURST Currysauce Kartoffelgratin aus BIO- Kartoffeln _{Aa,D,E,F,J,L}</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>
Menü	<p>Vorweg. MAIS-GURKEN-KIDNEY-SALAT _F</p> <p>Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE- KRÄUTERFÜLLUNG BIO-Ratatouille-Sauce _{D,F,L}</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT _L</p>	<p>Vorweg. KÜRBISCREMESUPPE _{D,L}</p> <p>Hauptgang. QUARKKÄULCHEN BIO-Apfelmus*3) _{Aa,E,L,3)}</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Italienisches-Dressing _F</p> <p>Hauptgang. GRÜNKERNBOLOGNESE BIO-Fusilli Nudeln Tomatensauce Kleines Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch) _{Aa,D,L}</p> <p>Dessert. BIO-PUDDING _L</p>	<p>Hauptgang. VEGGIE GEMÜSE KÖTTBULLAR Kartoffelpüree Rotkohl*5) _{Aa,D,E,J,L,5)}</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. GURKEN-SALAT IN RAHM _{F,L}</p> <p>Hauptgang. *KLASSIKER* BIO-SPÄTZLE Rahmsauce _{Aa,D,E,L}</p> <p>Dessert. BIO-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.



Für gekennzeichnete
BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007



Bitte beachten Sie, die Allergenkezeichnungen 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, E Eier u. Eierzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamsamerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüsserzeugnisse, 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, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natripökolsalz (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)