



KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		Blattsalat mit Joghurt-Dressing ∇ ∫ g g1	Gurkensalat ∇ ∞		Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ z
Hauptgericht 1 DGE	Weißer Bohneneintopf mit Mehrkornbrötchen ∇ a3 i y k a4 a2 a a1	"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis i y f	pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf ∫ g d a g1 a1	Rindergulasch mit Vollk. Penne u. Brokkoligemüse ψ 16 2 1 i	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse ∫ g a g1 a1
Hauptgericht 2	Ravioli mit Carbonarasauce(Pute) ♠ ∫ i c j g a g1 a1	Semmelknödel mit Rahmsauce ∫ c g a g1 a1	Rahmkartoffeln mit Brokkoli ∫ g g1	Asiatische Reispfanne mit süß-saurer Sauce ∇ ∞ i j y	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ∇ ∫ 3 a a1 c g g1
Dessert	Apfel ∇ ∞	Quarkspeise mit Bananen ∇ ∫ g g1	Birne ∇ ∞	Milchreis g g1	Banane ∇ ∞

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
- y** Hülsenfrucht
- z** Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ψ Rindfleisch
- ∇ 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.