



| KW 39 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------------------|---|---|---|--|--|
| Salat DGE | | 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 | Kiwi ∇ ∞ | 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.