



KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		<b>Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurtdressing</b> ▽ ∫ g g1	<b>Kohlrabi-Karotten-Salat</b> ▽ ∞		
Hauptgericht 1 DGE	<b>Linseneintopf mit Mehrkornbrötchen</b> y i a3 k a4 a2 a a1	<b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> ▽ ∞	<b>Tortellini(Ricotta/Spinat) Tomatensauce und Käse überbacken</b> ▽ ∫ g a g1 a1	<b>Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl</b> ψ a a1	
Hauptgericht 2	<b>Ratatouillegemüse in Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli</b> ▽ ∞ i a a1	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> 3 c a4 a a1	<b>Currywurst(Geflügel) Kartoffeln</b> 11 j	<b>Vollkornnudeln mit Gemüse (Blumenkohl) und Kräuter-Käsesauce</b> ▽ ∫ y g a g1 a1	
Dessert	<b>Apfel</b> ▽ ∞	<b>Schokoladenpudding</b> ▽ ∫ g g1	<b>Banane</b> ▽ ∞	<b>*Naturjoghurt mit Johannisbeeren*</b> ▽ ∫ g g1	

### Allergene Inhaltsstoffe

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

### Zusatzstoffe

- 3** mit Antioxidationsmittel
- 11** mit Süßungsmitteln

### Eigenschaften

- ∫ Laktose
- ∞ Vegan
- ψ Rindfleisch
- ▽ Vegetarisch



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.