



KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		Endivien, Radicchio, Frisee mit Joghurtdressing ∇ g g1	Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ z		
Hauptgericht 1 DGE	Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 f a2 a a1	Wild/Msc-Lachscurry mit Möhren und Äpfeln mit Reis 2 g d g1	Gemüse-Eierspätzle mit Lauchkäsesauce ∇ g1 g i c y a a1	Putengulasch mit Vollkornnudeln und Kohlrabi ♣ 16 2 3 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 Reis i c a a1	*Blumenkohl-Kartoffelauflauf* ∇ i g g1	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse f g a g1 a1
Dessert	Banane ∇ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt 3 g g1	Birne ∇ ∞	Naturjoghurt mit Kirschen ∇ g g1	Apfel ∇ ∞

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

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ∞ Vegan
- | Laktose
- ∇ 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.