



KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		<b>Endivien, Radicchio, Frisee mit Joghurdressing</b> ∇   g g1	<b>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</b> ∇ ∞ z		
Hauptgericht 1 DGE	<b>Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf mit Mehrkornbrötchen</b> a3 i y k a4 f a2 a a1	<b>Wild/Msc-Lachscurry mit Möhren und Äpfeln mit Reis</b>   2 g d g1	<b>Gemüse-Eierspätzle mit Lauchkäsesauce</b> ∇   g1 g i c y a a1	<b>Putengulasch mit Vollkornnudeln und Kohlrabi</b> ♣ 16 2 3 i g a g1 a1	<b>Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce</b> ∇   i g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Nudeln Tricolore mit Putencarbonarasauce</b>   i j g a g1 a1	<b>Gemüsecurry in Kokossauce mit Reis</b> ∇   i j y g g1	<b>Geflügelfrikadelle (Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Reis</b> i c a a1	<b>*Blumenkohl-Kartoffelauflauf*</b> ∇   i g g1	<b>Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse</b>   f g a g1 a1
Dessert	<b>Banane</b> ∇ ∞	<b>Apfel-Quarkschnee mit Zimt</b>   3 g g1	<b>Birne</b> ∇ ∞	<b>Naturjoghurt mit Kirschen</b> ∇   g g1	<b>Apfel</b> ∇ ∞

### 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.