



KW 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		<b>Endivien, Radicchio, Frisee mit Joghurdressing</b> ∇   g g1	<b>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</b> ∇ ∞ z		<b>Maissalat</b> ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf (veg. mit Bohnen, Mais, Paprika) mit Mehrkornbrötchen</b> a3 i y k a4 f a2 a a1	<b>Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis</b> ≈ d a a1	<b>Spätzle-Gemüsepfanne(Paprika, Mais, Bohnen) mit Lauch-Käsesauce</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 (Karotte, Sellerie, Lauch)</b> ∇   i g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Nudeln Tricolore mit Putencarbonarasauce</b>   j i 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>   g a g1 a1
Dessert DGE	<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
- 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

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 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.