




01.07. – 05.07.24



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. GEMÜSEKÜCHLEIN Kartoffelpüree Rahmspinat ^{06,07,08,11} Dessert. FRUCHT-JOGHURT ^L	Vorweg. COLE SLAW-SALAT Krautsalat ^F Hauptgang. GEFLÜGEL-GYROS Zaziki Bulgurpfanne ^{06,07,08,11,12,13,14,15,16,17,18} Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. *KLASSIKER* HASCHEE *SOJAHACKFLEISCH* Champignons Parboiled Reis Grüne Bohnen) ^{06,07,08,11} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. *ROHKOST* SNACK KAROTTEN 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. VEGGIE SCHNITZEL PANIERT Spätzle Bratensauce ^{06,07,08,11} Dessert. Pudding ^L	

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Für gekennzeichnete BIO-Artikel gilt die DE-OKO-007




Bitte beachten Sie, die Allergenkezeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Getreidehaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere u. Krebsliernerzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischereierzeugnisse, H Sesam u. Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse (enthält Laktose), M Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse (u. a. Muschel, Schnecke)
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewechst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Bratensauce Semmelknödel Rahmwirsing <small>A,B,D,E,L,F</small></p> <p>Dessert. PUDDING <small>L</small></p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* KNABBER GURKEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. VEGGIE SCHNITZEL Kartoffelgratin Champignonrahm <small>o,p,q,r,s,t</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. CHINAKOHL SALAT Mango-Dressing <small>r</small></p> <p>Hauptgang. GEMÜSE-CURRY Kokosmilch Curry <small>Parboiled Reis</small> <small>o,p,q</small></p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT <small>L</small></p>	<p>Hauptgang. BACKFISCH VOM SEELACHS Kartoffelpüree Gemischtes Gemüse (Mais, Möhren, Erbsen) <small>o,p,q,r,s,t</small></p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Für gekennzeichnete BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007



Bitte beachten Sie, die Allergen Kennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtl. Erzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererezeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischereierzeugnisse, H Sesamkörner u. Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinenerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse (enthält Laktose), M Weichtiere u. Weichtiererezeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylethylaminquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)