




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p><b>Vorweg.</b> BOHNEN-MAIS-SALAT <sub>F</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> SPAGHETTI "GEMÜSE-BOLOGNESE" Tomatensauce   Möhren   Sellerie   Reibekäse <sub>A,K,D,M</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> EISBERGSALAT Joghurt-Dressing <sub>I,F,M</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> "KLASSIKER" HÄHNCHENGESCHNETZTES Rahmsauce   Champignons   Parboiledereis <sub>D,M</sub></p> <p><b>Dessert.</b> VANILLE-PUDDING Erdbeersauce <sub>M</sub></p>	<p><b>Vorweg.</b> MAIS-GURKEN-SALAT <sub>F,M</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> PENNE "NAPOLI-Sauce" "VEGGIE" Tomatensauce   Geriebener Käse <sub>A,K,D,M</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p> 	<p><b>Hauptgang.</b> PANIERTES SEELACHSFILET Remouladensauce   Hausgemachter Kartoffelsalat <sub>A,K,D,E,F,G,K,M</sub></p> <p><b>Dessert.</b> 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.



DE  
BW 39072  
DG

BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT




DE-ÖKO-007

**Kennzeichnung:** A Glutenhaltiges Getreide ( a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorsan/Kamut), B Schalenfrüchte ( a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamanuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krabbe, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p><b>Vorweg.</b> GRÜNKERNSUPPE "VEGGIE" <small>Ak,D,M</small> 1 Scheibe Roggenmischbrot <small>Ak,Ab</small></p> <p><b>Hauptgang.</b> ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN <small>Ak,E,M</small> Zimt &amp; Zucker</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> KAROTTEN-SALAT</p> <p><b>Hauptgang.</b> GEMÜSEFRIKADELLE "VEGGIE" Parboiled Reis   Kräutersauce <small>Ak,D,E,F,M</small></p> <p><b>Dessert.</b> WALDFRUCHT-JOGHURT <small>M</small></p> 	<p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHENBRUSTFILET Rahmsauce   Karotten-Erbsen- Gemüse   Kartoffelgratin <small>D,M</small></p> <p><b>Dessert.</b> SCHOKO-PUDDING <small>M</small></p>	<p><b>Vorweg.</b> BUNTER BLATTSALAT Essig &amp; Öl-Dressing</p> <p><b>Hauptgang.</b> MEDITERRANE THUNFISCH- TOMATEN-SAUCE <small>Ak,D,G</small> Vollkornreis</p> <p><b>Dessert.</b> 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.


  
BLUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT

  
DE-ÖKO-007

**Kennzeichnung:** A Glutenhaltiges Getreide ( a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorsaan/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krabbe, Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)  
**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Söfungsmitel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Hauptgang.</b> VEGETARISCHES SCHNITZEL A,K,D,E,F,K,M Rahmgemüse   Kartoffelpüree</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p> 	<p><b>Hauptgang.</b> LACHSWÜRFEL IN BASILIKUMSAUCE Spaghetti   Karottengemüse A,K,D,G,M</p> <p><b>Dessert.</b> VANILLE-PUDDING M</p> 	<p><b>Vorweg.</b> SNACK GURKENSCHNITZELN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> LINSEN MIT SPÄTZLE A,K,D,E,F,K,M Wurzelgemüse   Eierspätzle</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p> 	<p><b>Vorweg.</b> EISBERGSALAT Joghurt-Dressing E,F,M</p> <p><b>Hauptgang.</b> HACKBÄLLECHEN TOSKANA "VEGGIE STYLE" A,K,D,E,F,M Tomatensauce   Parboiled Reis</p> <p><b>Dessert.</b> 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.



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-ÖKO-007

**Kennzeichnung:** A Glutenhaltiges Getreide ( a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorsan/Kamut), B Schalenfrüchte ( a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)  
**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 9 mit Natriphosphat, 10 gewachst