




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p><b>Vorweg.</b> APFEL-SELLERIE-SALAT <sup>EG</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> LINSENCURRY Karotten   Sellerie   Porree   Vollkornreis <sup>EG</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sup>L</sup></p>	<p><b>Hauptgang.</b> GEMÜSEFRIKADELLE *VEGGIE* Mischgemüse (Mais, Möhren, Kohlrabi)   Karotten-Kartoffelstampf <sup>EG, F, K, L, 3</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> KÜRBISCREMESUPPE <sup>EG</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> AMERICAN PANCAKES Pfirsichkompott <sup>EG, L, 3</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* SNACK GURKE 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle   Bratensauce <sup>EG, F, L</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sup>L</sup></p>	

**Bitte beachten Sie, die Allergenkezeichnungen können systemabhängig abweichen!**

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


**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 und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, **C** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), **D** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **E** Eier und Eierzeugnisse, **F** Senf und Senferzeugnisse, **G** Fisch und Fischerzeugnisse, **H** Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, **I** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **J** Soja und Sojaerzeugnisse, **K** Lupine und Lupinerzeugnisse, **L** Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, **M** Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (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 Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsatz, jodiertem Kochsatz oder Kochsalzersatz), **10** gewachst, **11** enthält eine Phenylalaninquelle, **12** Säuerungsmittel, **13** Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), **14** Phosphorsäure, **15** mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), **16** koffeinhaltig, **17** chininhaltig, **18** enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p><b>Vorweg.</b> EISBERGSALAT Radieschenstreifen   Essig-Öl-Dressing <sup>F</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> VEGETARISCHE HACKBÄLLCHEN Curry-Kokos-Sauce   Bulgur <sup>2),3),4),9)</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sup>L</sup></p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* SNACK KAROTTE 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> *BADISCHE RAHMBLÄTTLE* Wiener in Scheiben *Geflügel* 2), 3), 4), 9) <b>Bechamel</b> Sauce   Kartoffelscheiben <sup>2),3),4),9)</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing <sup>E,K</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> GRÜNE BANDNUDELN *VEGGIE* Fruchtige Tomatensauce   Reibekäse <sup>2),3),4),9)</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Feiertag</b></p>	

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!**

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.



**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. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, **C** Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), **D** Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, **E** Eier u. Eierzeugnisse, **F** Senf u. Senferzeugnisse, **G** Fisch u. Fischereierzeugnisse, **H** Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse, **I** Erdnüsse u. Erdnüssererzeugnisse, **J** Soja u. Sojaerzeugnisse, **K** Lupine u. Lupinerzeugnisse, **L** Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, **M** Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse (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, Glucosno-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, jedemtem Kochsalz oder Kochsalzersatz), **10** gewachst, **11** enthält eine Phenylalaninquelle, **12** Säuerungsmittel, **13** Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), **14** Phosphorsäure, **15** mit Mischeiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), **16** koffeinhaltig, **17** chininhaltig, **18** enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder/l)



07.10. - 11.10.24



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> MAIS-PAPRIKA-SALAT <sub>F</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> MILDES CHILI SIN CARNE *VEGGIE* Sojaback   Kidneybohnen   Mais   Bulgur <sub>GL,DF,LF</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sub>L</sub></p>	<p><b>Vorweg.</b> TOMATEN-GURKEN-SALAT <sub>F</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG Schnittlauchquark <sub>GL,LF</sub></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> ROTKOHL-SALAT <sub>F</sub></p> <p><b>Hauptgang.</b> CEVAPCICI *HÄHNCHEN* Djuvec, Reis (Tomatenreis mit Erbsen) Zaziki <sub>GL,DF,LF</sub></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sub>L</sub></p>	<p><b>Hauptgang.</b> FLEISCHKÄSE *GEFLÜGEL* 2), 3), 4) Bratensauce   Salzkartoffeln   Rahmspinat <sub>GL,21,3,4</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.



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



**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen 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. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, EE Eier u. Eierzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse (enthält Laktose), M Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse (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, Glucouno-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milchweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)