



KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		<b>Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> ∇ ∫ g g1	<b>Weißkrautsalat mit Kräuter-Dressing</b> ∇ ∞		<b>Tomatensalat</b> ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Kartoffelsuppe mit Mehrkornbrötchen</b> ∫ 16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1	<b>2 Kartoffelklöße mit Lauchsahnesauce</b> ∇ ∫ i g g1	<b>Wild/MSK - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf</b> c a1 a d	<b>Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Erbsen</b> ♠ 16 2 3 y g g1	<b>Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce</b> ∫ i c g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Vegetarischer Bauerneintopf</b> ∇ a3 c y f a1	<b>Hähnchengulasch ( Brust ) mit Vollkorn-Spirelli</b> ♠ 16 2 1 a1 a i	<b>Vegetarische Frikadelle mit Bratensauce und Karotten-Kartoffeln-Stampf</b> i c a a1	<b>1 Eieromlette mit Kräutersauce und Kartoffeln und Erbsen</b> ∫ a a1 a2 c y g g1	<b>2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce</b> ∇ ∫ i c g a g1 a1
Dessert	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Erdbeer-Quarkschnee</b> ∫ g g1	<b>Banane</b> ∇ ∞	<b>Naturjoghurt mit Apfel</b> ∇ ∫ 3 g g1	<b>Birne</b> ∇ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

**a** Gluten  
**a2** Roggen  
**a4** Hafer  
**d** Fisch  
**g** Milch und Milcherzeugnisse  
**i** Sellerie  
**y** Hülsenfrucht

**a1** Weizen  
**a3** Gerste (Malz)  
**c** Eier  
**f** Soja  
**g1** Milcheiweiß  
**k** Sesam

### Zusatzstoffe

**1** mit Farbstoff  
**3** mit Antioxidationsmittel  
**2** mit Konservierungsstoffen  
**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.