



KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		<b>Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing</b> ▽ ∞	<b>Kohlrabi-Karotten-Salat</b> ▽ ∞		<b>Gurkensalat</b> ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Linseneintopf mit Mehrkornbrötchen</b> y i a3 k a4 a2 a a1	<b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> ▽ ∞	<b>Tortellini(Ricotta/Spinat) Tomatensauce und Käse überbacken</b> ▽ j g a g1 a1	<b>Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl</b> ψ a a1	<b>Scholle paniert mit Kartoffelstampf</b> 8 g a2 d a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Ratatouillegemüse in Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli</b> ▽ ∞ i a a1	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> 3 c a4 a a1	<b>Currywurst(Geflügel) Kartoffeln</b> 11 j	<b>Vollkornnudeln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce</b> ▽ j g a g1 a1	<b>Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf</b> j c f g a g1 a1
Dessert	<b>Apfel</b> ▽ ∞	<b>Schokoladenpudding</b> ▽ j g g1	<b>Banane</b> ▽ ∞	<b>Butterkeks - Pudding</b> ▽ j g g1	<b>Birne</b> ▽ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a1** Weizen
- a2** Roggen
- a3** Gerste (Malz)
- a4** Hafer
- c** Eier
- d** Fisch
- f** Soja
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- g1** Milcheiweiß
- i** Sellerie
- j** Senf
- k** Sesam
- y** Hülsenfrucht

### Zusatzstoffe

- 3** mit Antioxidationsmittel
- 8** mit Phosphat
- 11** mit Süßungsmitteln

### Eigenschaften

- j** Laktose
- ∞** Vegan
- ψ** Rindfleisch
- ▽** 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.