



KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise			Gurkensalat ∇ ∞		Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ z
Hauptgericht 1 DGE		Weißer Bohneneintopf mit Mehrkornbrötchen ∇ a3 i y k a4 a2 a a1	pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf ∫ g d a g1 a1	*Geflügelbratwurst mit brauner Soße, Bratkartoffeln und Broccolie* ♠ i	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse ∫ g a g1 a1
Hauptgericht 2		Ravioli mit Carbonarasauce(Pute) ♠ ∫ i c j g a g1 a1	Rahmkartoffeln mit Brokkoli ∫ g g1	Asiatische Reispfanne mit süß-saurer Sauce ∇ ∞ i j y	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ∇ ∫ 3 a a1 c g g1
Dessert		Apfel ∇ ∞	Birne ∇ ∞	Milchreis g g1	Banane ∇ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

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

### Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel

### 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.