



| 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.