



KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Blattsalat mit Joghurt-Dressing ∇ ∫ g g1	Weißkrautsalat mit Kräuter-Dressing ∇ ∞		Tomatensalat ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Kartoffelsuppe mit Mehrkornbrötchen ∫ 16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1	2 Kartoffelklöße mit Lauchsahnesauce ∇ ∫ i g g1	Wild/MSC - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf c a1 a d		Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce ∫ i c g a g1 a1
Hauptgericht 2	Vegetarischer Bauerneintopf ∇ a3 c y f a1	Hähnchengulasch (Brust) mit Vollkorn-Spirelli ♣ 16 2 1 a1 a i	Vegetarische Frikadelle mit Karotten-Kartoffeln-Stampf a a1		2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce ∇ ∫ i c g a g1 a1
Dessert	Apfel ∇ ∞	Erdbeer-Quarkschnee ∫ g g1	Banane ∇ ∞		Birne ∇ ∞

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.