



KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		<b>Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurdressing</b> ∇   g g1	<b>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</b> ∇ ∞ z		<b>Rotkohlsalat mit Vinaigrette</b> ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf mit Mehrkornbrötchen</b> a3 i y k a4 f a2 a a1	<b>Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis</b> ≈ d a a1	<b>Spätzle-Gemüsepfanne(Paprika, Mais, Bohnen) mit Lauch-Käsesauce</b> ∇   g1 g i c y a a1	<b>Hähnchenbrust natur mit Bratensauce, Vollkornnudeln und Kohlrabi</b> ♣ i g a g1 a1	<b>Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce</b> ∇   i g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Nudeln Tricolore mit Putencarbonarasauce</b> ♣   i j g a g1 a1	<b>Gemüsecurry in Kokossauce mit Reis</b>   i j y g g1	<b>Geflügelfrikadelle(Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Püree</b> ♣ 16 i c g a g1 a1	<b>Blumenkohl-Kartoffelauflauf</b> ∇   i g g1	<b>Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse</b>   g a g1 a1
Dessert	<b>Fairtrade-Banane</b> ∇ ∞	<b>Apfel-Quarkschnee mit Zimt</b>   3 g g1	<b>Mandarine</b> ∇ ∞ z	<b>Naturjoghurt mit Kirschen</b> ∇   g g1	<b>Apfel</b> ∇ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

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

### Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

### Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ≈ MSC
- ∇ Vegetarisch
- | Laktose
- ∞ Vegan



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.