



KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		<b>Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> ∇ ∫ g g1	<b>Tomatensalat</b> ∇ ∞		<b>Gurkensalat</b> ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Erbsensuppe(Lauch, Karotten, Sellerie) mit Mehrkornbrötchen</b> a3 i y k a4 a2 a a1	<b>Gemüsegulasch mit Reis</b> ∫ g g1	<b>Vollkorn Nudeln mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse</b> ψ ∫ i a g1 a1	<b>Gnocchi-Gemüsepf. Tomatensauce und Karotten</b> ∇ y	<b>Wild/MSC-paniertes Dorschfilet mit Petersiliensauce und Kartoffeln</b> ≈ ∫ g d a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomatensauce</b> ∇ ∫ g a g1 a1	<b>Spinat-Klöße mit Tomatenrahmsauce</b> ∫ i c g a g1 a1	<b>Vollkornnudeln mit veg. Bolognesesauce und Käse</b> ∇ ∫ g a g1 a1	<b>Rindergulasch (Keule) mit Kartoffelpüree und Karottengemüse</b> ψ ∫ 16 2 3 1 i g g1	<b>Schupfnudel-Pfanne mit Apfelmus</b> 3 i c a a1
Dessert	<b>Banane</b> ∇ ∞	<b>Erdbeerjoghurt</b> g1 g	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Vanillepudding</b> ∇ ♦ ∞  g g1	<b>Birne</b> ∇ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

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

### Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite

### Eigenschaften

- ♦ Halal
- ≈ MSC
- ∞ Vegan
- ∫ Laktose
- 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.