



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

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.