



KW 28	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	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Erbsen ♣ 16 2 3 y g g1	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	1 Eieromlette mit Kräutersauce und Kartoffeln und Erbsen ∫ a a1 a2 c y g g1	2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce ∇ ∫ i c g a g1 a1
Dessert	Apfel ∇ ∞	Erdbeer-Quarkschnee ∫ g g1	Banane ∇ ∞	Naturjoghurt mit Apfel ∇ ∫ 3 g g1	Birne ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 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.