



KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurdressing ▽ g g1	Kohlrabi-Karotten-Salat ▽ ∞		Gurkensalat ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Linseneintopf (Linsen, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen y i a3 k a4 a2 a a1	Reibekuchen mit Apfelmus 3 c a4 a a1	Tortellini(Ricotta/Spinat) Tomatensauce und Käse überbacken ▽ i g a g1 a1	Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl ψ a a1	MSC Scholle paniert mit Kartoffelstampf 8 g d a g1 a1
Hauptgericht 2	Ratatouillegemüse in Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli ▽ ∞ i a a1	Kartoffel-Gemüsepfanne ▽ ∞	Currywurst(Geflügel) Kartoffeln 11 j	Vollkornnudeln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce ▽ g a g1 a1	Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf c f g a g1 a1
Dessert DGE	Apfel ▽ ∞	Schokoladenpudding ▽ g g1	Banane ▽ ∞	Butterkeks - Pudding ▽ g a g1	Nektarine ▽ ∞

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
- j** Senf
- k** Sesam
- y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 3** mit Antioxidationsmittel
- 8** mit Phosphat
- 11** mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- | Laktose
- ∞ Vegan
- 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.