




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BUNTER BOHNEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. MILDES CHILI SIN CARNE *VEGGIE* Kidneybohnen Mais BIO-CousCous Aa,D,J</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK-KAROTTEN 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. KAROFFELSUPPE MIT WIENERLE *GEFLÜGEL* 2),3),8) 1 Scheibe BIO-Mischbrot Aa,Ab,D,L</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L</p>	<h1>Feiertag</h1>	<p>Vorweg. FARMERSALAT D,L</p> <p>Hauptgang. KARTOFFELGULASCH Paprika Zwiebeln Bratensauce BIO-Eier-Spätzle Aa,D,E</p> <p>Dessert. BIO-PUDDING L</p>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SEELACHSFILET "NATUR" Mehliert BIO-Salzkartoffeln Dill-Senf-Sauce Aa,E,G,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>
Menü	<p>Vorweg. SPARGELCREMESUPPE D,L *VEGGIE*</p> <p>Hauptgang. AMERICAN PANCAKES BIO-Waldbeerenkompott Aa,E,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. VEGGIE MEATBALLS Tomatensauce BIO-Vollkornnudeln Aa,Ac,Ad,D,J</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L</p>	<h1>Feiertag</h1>	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. CAPPELLETTI VERDI kleine gefüllte grüne Halbmondpaste *KÄSEFÜLLUNG* BIO-Ratatouillesauce Aa,D,E,L</p> <p>Dessert. BIO-PUDDING L</p>	<p>Vorweg. KICHERERBSENSALAT Mais Gurke Paprika F</p> <p>Hauptgang. INDISCHES LINSENDAL Kleines Gemüse (Sellerie, Lauch, Möhren) BIO-Vollkornreis D,H,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>
Salatbowl	<p>SALATBOWL *VEGAN* Reis Salatmix Rotkohl Schwarze Bohnen Tomaten Erbsen Guacamole Tofu Süßkartoffeln Tortillachips Grüne Chili Koriander-Tomaten Chili-Limetten-Dressing D,F,J</p>	<p>SALATBOWL *VEGAN* Roter Linsensalat mit Balsamico Blattsalat Rucola Brauner Reis Cocktailtomaten Petersilie Gurke Paprika Balsamico-Apfel-Dressing D,F</p>	<h1>Feiertag</h1>	<p>SALATBOWL *VEGAN* Veganes Gyros 1) Weißkohlsalat Rote Zwiebeln Gurken CousCous Salat Mix Kräuter-Dressing Aa,D,F,J</p>	<p>SALATBOWL *VEGAN* Kokosnuss-Reis Mariniertes Tofu Gepickelter Kohl Thai Style Karotten und Gurken Koriander Kokosnuss- Erdnuss-Dressing D,F,H,I,J</p>

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eierzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinenerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucoumo-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Für gekennzeichnete
BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007

