



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. SPIRELLI NUDELN *DON AL FREDO* *VEGGIE* BIO-Spirelli Tomaten-Sauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Hauptgang. WÜRSTCHENGULASCH *GEFLÜGEL* 2),3),8) Paprika-Bratensauce BIO-Eier- Spätzle Möhrengemüse Aa,D,E,L,2),3),8)</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. WEIßKOHL-MAIS-SALAT F,L</p> <p>Hauptgang. *KLASSIKER* HASCHEE *VEGGIE* Gemüse-Reis aus BIO-Reis (Mais, Möhren, Brechbohnen) D,J,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<h1>Feiertag</h1>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Essig-Öl-Dressing F</p> <p>Hauptgang. SEELACHSWÜRFEL IN RATATOUILLE-TOMATENSAUCE Zucchini Paprika BIO-Vollkornreis D,G</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>
Menü	<p>Hauptgang. EIER-OMELETTE BIO-Salzkartoffeln Rahmspinat D,E,L</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. BIO-PENNE NUDELN *VEGGIE* Rote Linsenbolognese Aa,D,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. BROKKOLICREMESUPPE D,L</p> <p>Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN BIO-Apfelmus3) Aa,E,L,3)</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<h1>Feiertag</h1>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Cocktail-Dressing F</p> <p>Hauptgang. TORTELLINI "RICOTTA SPINAT" BIO-Tomatensauce Aa,D,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>
Salatbowl	<p>SALATBOWL *VEGAN* Glasnudelsalat mit Karotte, Paprika, Frühlingszwiebel, Zucchini Blattsalat Asia-Gurkensalat gerösteter Erdnuss- Crunch Limetten-Chili-Öl Aa,D,F,H,I,J</p>	<p>SALATBOWL *VEGAN* Rote-Bete-Möhren-Apfel-Salat Blattsalat Walnüsse Marinierte Tofuwürfel Sonnenblumenkerne Karottenstreifen Pickled Sellerie Kresse Orangenvinaigrette B,D,F,J</p>	<p>SALATBOWL *VEGAN* Kichererbsen-Spinat-Salat Blattsalat Vollkornreis Mandel-Crunch Avocado Rote Beete Süßkartoffel zweierlei Kraut Veganes Joghurt- Dressing Aa,B,D,F,J</p>	<h1>Feiertag</h1>	<p>SALATBOWL *VEGAN* Vollkorn-Reis Grüne Bohnen Blattsalat Radicchio erfrischender Linsensalat Rote Beete Paprika Gerösteter Sesam Veganes Tahini- 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. Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Selleriererzeugnisse, E Eier u. Eierzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinerzeugnisse, 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, Glucouno-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpökelsalz (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



DE-ÖKO-007