



Bei den grün hervorgehobenen Menüs werden die einzelnen Komponenten getrennt geliefert.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vegetarischer Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln (8a), Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a 67 kcal/100 g*	Eieromelette 3, 7 Salzkartoffeln Rahmspinat 1, 7 75 kcal/100 g*	Gemüseschnitzel 1, 1a, 1d, 1e Langkornreis Mais in Bio-Sauce 1, 7 129 kcal/100 g*	Spaghetti 1 Kokossauce mit Zucchini, Paprika und Möhren 1, 7 Blattsalat mit Möhrenstiften und Bio-Sonnenblumenkernen (Bio) Essig-Öl-Dressing 10 103 kcal/100 g*	3 süße Eierpfannkuchen 1, 1a, 3, 7 Rhabarberkompott "kalt" 150 kcal/100 g*
Menü 2 	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3, 7 Wachsbohnenalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 120 kcal/100 g*	Pasta-Pfanne mit Tomaten, Paprika und Mais 1 Möhrenalat in Essig-Öl-Dressing 10 89 kcal/100 g*	4 Hähnchen-Nuggets 1, 1a, 9, h Kartoffelpüree 7, c Erbsen und Möhren "natur" 95 kcal/100 g*	Mediterranes Gemüseragout mit Bio-Zucchini (Bio), Paprika, Zwiebeln und Lauch 1, 4 Langkornreis 93 kcal/100 g*	Vollkorn-Pasta 1 Tomatensauce 1 Gurkensalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 98 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü	 120 kcal/100 g*	 89 kcal/100 g*	 95 kcal/100 g*	 93 kcal/100 g*	 98 kcal/100 g*
Dessert	 Saisonales Frischobst	 Pfirsichjoghurt 7 52 kcal*	 Schokopudding 7 112 kcal*	 Saisonales Frischobst	 Möhrensticks 39 kcal*

 BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

Allergenkezeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a Gluten* (1 Weizen*, 1b Roggen*, 1c Gerste*, 1d Dinkel*, 1e Hafer*, 1f Kamut*), 2 Krebstiere*, 3 Ei*, 4 Fisch*, 5 Erdnüsse*, 6 Soja*, 7 Milch einschließlich Laktose*, 8 Schalenfrüchte* (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie*, 10 Senf*, 11 Sesam*, 12 Sulfite*, 13 Lupinen*, 14 Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkezeichnung nach LMZDV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, e „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“, k „enthält Phenylalaninquelle“, l „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g. Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

*Die genannten Werte sind nur als Orientierungshilfe zu verstehen. "natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

 = vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch