



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vegetarische Bolognese mit Bio-Tomaten , roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9 Vollkorn-Pasta 1 109 kcal/100 g*	Roter Bohneneintopf mit Mais, Paprika, Tomaten, Bio-Kartoffelwürfeln  und Leinsamen 1 eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1a, 1b, 1c, 1e, 11 61 kcal/100 g*	Gemüseschnitzel 1, 1a, 1e Béchamel-Kartoffeln 1, 3, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 77 kcal/100 g*	Milchreis 7 Rote Grütze "kalt" 78 kcal/100 g*	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 121 kcal/100 g*
Menü 2 	Schwenkkartoffeln 10 Sauerrahm-Dip 1, 3, 7 Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing 10 100 kcal/100 g*	Pasta 1 Bio-Tomaten -sauce 1 Bohnensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 90 kcal/100 g*	Lachs-Gemüse-Sauce mit Brokkoli, Erbsen und Bio-Karotten  1, 4, 7 Vollkornreis 99 kcal/100 g*	Geflügelfrikadelle in Bratensauce 1, 1a, 3, 7, 9, 10, 12, a Kartoffel-Möhren-Stampf 7, c 75 kcal/100 g*	Möhren-Kokos-Curry mit roten Linsen und Zwiebeln 1, 7, 10 Langkornreis 102 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü					
Dessert	 Stracciatellajoghurt 7 107 kcal*	Saisonales Frischobst	 Quarkspeise "leicht gesüßt" 7 80 kcal*	 Möhrensticks 39 kcal*	Saisonales Frischobst

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

 = vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch

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.