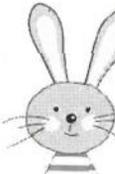
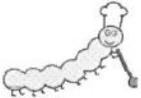
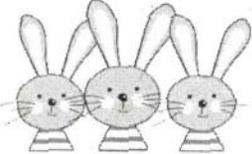




Bei den grün hervorgehobenen Menüs werden die einzelnen Komponenten getrennt geliefert.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	4 vegetarische Köttbullar 3 Karotten in Rahmsauce 1, 7 Langkornreis 107 kcal/100 g*	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, Bio-Möhren, Gartenkräutern und Bio-Leinsamen eine Scheibe Vollkornbrot 1, 1a 63 kcal/100 g*	Paprikasauce 1 Salzkartoffeln Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 71 kcal/100 g*	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Curry-Dip 1, 3, 7 Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing 10 100 kcal/100 g*	FROHE OSTERN 
Menü 2 	Thunfisch-Vollkorn-Pasta-Auflauf mit Bio-Tomaten und Gouda überbacken Möhrensalat in Joghurt-Dressing 120 kcal/100 g*	Eine Geflügelbrust 7, 9 Kartoffelpüree 7, c Erbsen "natur" 96 kcal/100 g*	3 süße Eierpannkuchen 1, 1a, 3, 7 Kirschkompott "kalt" 103 kcal/100 g*	3 vegetarische Nuggets auf Reisbasis 1, 1a, 1c, h Nudelsalat mit Erbsen und Mais 1, 3, 7 Kaltgericht 143 kcal/100 g*	
Schlemmi-Menü 	Karamellpudding 7 106 kcal*	Saisonales Frischobst	Möhrensticks 39 kcal*	Kirschjoghurt 7 62 kcal*	***

BIO 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 Tafel-süße 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.

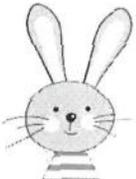
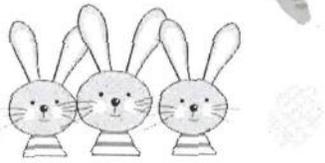
 = vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch

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.



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Vegetarische Ravioli mit Spinät-Käse-Füllung in Tomatensauce 1, 11, 7	Vegetarische Bolognese (mit Soja-Hack, roten Linsen, Bio-Tomaten ^{BIO}, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 6, 9	Grießbrei 1, 7	Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karottenscheiben) in weißer Sauce mit Petersilie und Bio-Sonnenblumenkernen ^{BIO}
		Bohnen-Salat in Essig-Öl-Dressing 10	Vollkorn-Pasta 1	Rote Grütze "kalt"	Salatkartoffeln
Menü 2		63 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9	133 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Hähnchenbrust "natur" in Bratensauce 1, 12, a	96 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Mediterranes Gemüseragout mit Bio-Zucchini ^{BIO} , Paprika, Zwiebeln und Lauch 1, 4	68 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Spirelli 1
		eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a	Langkornreis	Langkornreis	Käsesauce 1, 7
Schlemmi-Menü		98 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Saisonales Frischobst	83 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Erbsen "natur"	93 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Möhrensticks	83 kcal/100 g* ^{DGE} ^{VEG} Blattsalat
Dessert ^{DGE}	***		81 kcal* ^{DGE} ^{VEG} Aprikosenquark 7	39 kcal* ^{DGE} ^{VEG} Vanillepudding 7	104 kcal* ^{DGE} ^{VEG} Joghurt-Dressing 1, 3, 7

^{BIO} 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 ^{DGE}-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.



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten (BiO), Reismudel-Einlage und Bio-Leinsamen (BiO) 1, 1a, 3, 7 eine Scheibe Vollkornbrot 1, 1a 57 kcal/100 g* 	Brokkoliröschen und Paprikastreifen in Käsesauce 1, 7 Salzkartoffeln 72 kcal/100 g* 	Vollkorn-Pasta 1 Paprika, rote Linsen, Mais und Bio-Möhren (BiO) in Tomatensauce 1 115 kcal/100 g* 	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Spargelsauce 1, 7 Bratensalat Fung-Öl-Dressing 10 63 kcal/100 g* 	Nudelgratin mit Tomaten und Gouda überbacken 1, 3, 7 Grüne Bohnen "natur" 117 kcal/100 g* 
Menü 2 	Kartoffelgratin mit Hartkäse überbacken 1, 3, 7 Wirsing in Rahm 1, 7 86 kcal/100 g* 	Eine Geflügelbrust in Bratensauce 1, 7, 9, 12, a Pasta 1 Möhrensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 110 kcal/100 g* 	Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 Langkornreis Erbsen in Rahmsauce 1, 7 127 kcal/100 g* 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Tomaten und Bio-Zwiebeln (BiO) 1, 6, 10 Vollkornreis 90 kcal/100 g* 	Milchreis 7 Kirschkompott "leicht" 78 kcal* 
Schlemmi-Menü					
Dessert 		Erdbeerquark 7 78 kcal* 	Saisonales Frischobst 	Pfirsichjoghurt 7 52 kcal* 	

 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.



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Türkische Bohnensuppe mit weißen Bohnen, Möhren, Kartoffelwürfeln und Bio-Tomaten 1, 7 eine Scheibe Vollkornbrot 1, 1a 55 kcal/100 g*	Eieromelette 3, 7 Fingermöhren in weißer Sauce 1, 7 Salzkartoffeln 101 kcal/100 g*	Pasta 1 Bio-Tomaten -Pesto "kalt" 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 116 kcal/100 g*	Spirelli 1 Blattspinat in Rahmsauce 1, 7 Bio-Sonnenblumenkerne 103 kcal/100 g*	3 süße Eierpannkuchen 1, 1a, 3, 7 Beeren Grütze "kalt" 153 kcal/100 g*
Menü 2 	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Schnittlauchsauce 1, 7 Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing 10 72 kcal/100 g*	Rindfleisch-Bolognese (Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) 1, 9 Pasta 1 99 kcal/100 g*	Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Gouda überbacken 1, 7 Erbsen "natur" 78 kcal/100 g*	Kartoffel-Pfanne mit Zucchini und Möhrenscheiben Tzatziki 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 121 kcal/100 g*	Mexikanisches Soja-Ragout mit Tomaten, Paprika, Mais und Kidneybohnen 1, 6 Vollkornbrot Sahnefrisch-Dip 1, 3, 7 108 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü					
Dessert 	Apfeljoghurt 7, c 54 kcal*	Saisonales Frischobst	Quarkspeise "leicht gesüßt" 7 80 kcal*	Saisonales Frischobst	Möhrensticks 39 kcal*

 BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)
Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a 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“.

 = vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch

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.