



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vegetarische Erbsensuppe mit Bio-Kartoffelwürfeln  , Möhren, Sellerie, Lauch und Leinsamen 1, 9 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a 67 kcal/100 g* 	Penne 1 Bio-Zucchini  -Ragout 1, 7 Möhrensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 84 kcal/100 g* 	Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karottenscheiben) in Käsesauce 1, 3, 7 Eier-Spätzle 1, 3 135 kcal/100 g* 	Pasta 1 Käsesauce 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 83 kcal/100 g* 	Gemüsefrikadelle 1, 1a, 1e, 3 Salzkartoffeln Rotkohl 85 kcal/100 g* 
Menü 2 	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Kräuterquark 1, 3, 7 Brechtannensalat in Essig-Öl-Dressing 10 91 kcal/100 g* 	Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Hartkäse überbacken 1, 7 Bio-Tomaten  Dip 1, 3, 7 101 kcal/100 g* 	Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 Rahmkartoffeln 1, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 82 kcal/100 g* 	Hühner-Frikassee mit Spargel und Erbsen in weißer Sauce 1, 7 Vollkornreis 98 kcal/100 g* 	Nudel-Pfanne mit Erbsen, Mais, Möhrenstiften und Bio-Sesam  1, 10, 11 Tomatensauce 1 92 kcal/100 g* 
Schlemmi-Menü					
Dessert 	Saisonales Frischobst	Schokopudding 7 112 kcal*	Saisonales Frischobst	Birnenquark 7 81 kcal*	Möhrensticks 39 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.

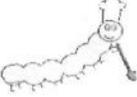
 = vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch

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 	Vegetarische Bolognese mit Bio-Tomaten (BIO), roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie undlauch 1, 9 Vollkorn-Pasta 109 kcal/100 g*	Roter Bohneneintopf mit Mais, Paprika, Tomaten, Bio-Kartoffelwürfeln (BIO) und Leinsamen 1 eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1a, 1b, 1c, 1e, 11 61 kcal/100 g*	Frohen 1. Mai 	Milchreis 7 Rote Grütze "kalt" 78 kcal/100 g*	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3 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 (BIO) -sauce 1 Erbsen "natur" 100 kcal/100 g*		Geflügelfrikadelle in Bratensauce 1, 1a, 3, 7, 9, 10, 12, a Kartoffel-Möhren-Stampf 7, c 75 kcal/100 g*	Lachs-Gemüse-Sauce mit Brokkoli, Erbsen und Bio-Morotten (BIO) 1, 4, 7 Vollkornreis 99 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü					
Dessert	Quarkspeise "leicht gesüßt" 7 80 kcal*	Saisonales Frischobst	***	Möhrensticks 39 kcal*	Apfelquark 7, c 83

 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.