



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	<b>Kartoffelgratin mit Gouda überbacken 1, 3, 7</b> <b>Romanbohnen "natur"</b> 149 kcal/100 g* 	<b>Vegetarische Bolognese mit Bio-Tomaten <sup>BIO</sup>, roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen <sup>BIO</sup> 1, 9</b> Pasta 1 100 kcal/100 g* 	<del>Gemüsefrikadelle 1, 1a, 1e, 3 Kartoffelpüree 7, c Rahmspinat 1, 7 67 kcal/100 g* </del>	<b>Milchreis 7</b> <b>Kirschkompott "kalt"</b> 92 kcal/100 g* 	<del>Vollkorn-Pasta 1 Käsesauce 1, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 103 kcal/100 g* </del>
<b>Menü 2</b> 	<del>Vegetarische Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce 1, 1a, 7 Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing 10 89 kcal/100 g* </del>	<b>Rindfleisch-Bolognese mit Bio-Tomaten <sup>BIO</sup>, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln 1, 9</b> <b>Vollkornreis</b> 92 kcal/100 g* 	<b>Vegetarischer Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln <sup>BIO</sup>, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9</b> <b>eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1a, 1b, 1c, 1e, 11</b> 66 kcal/100 g* 	<del>Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 Erbsen in Rahmsauce 1, 7 Langkornreis 127 kcal/100 g* </del>	<b>Ofenkartoffeln 10</b> <b>Mais "natur"</b> <b>Paprika-Dip 1, 1a, 3, 7, 10</b> 125 kcal/100 g* 
<b>Schlemmi-Menü</b> 					
<b>Dessert</b> 	<b>Kirschquark 7</b> 84 kcal* 	<b>Frischobst</b> 	<b>Joghurtspise "leicht gesüßt" 7</b> 62 kcal* 	<b>Möhrensticks</b> 39 kcal* 	<b>Frischobst</b> 

 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. "natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Kartoffel-Pfanne mit Zucchini und Mais Tzaziki 1, 1a, 3, 7, 10 Möhrensalat in Joghurt-Dressing 1, 1a, 3, 7, 10 92 kcal/100 g*	Möhren-Kokos-Curry mit roten Linsen und Bio-Zwiebeln 1, 7, 10 Langkornreis 83 kcal/100 g*	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Reismudel-Einlage und Bio-Leinsamen 1, 1a, 3, 7 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a 52 kcal/100 g*	4 vegetarische Nuggets auf Reisbasis 1, 1a, 1c, h Salzkartoffeln süß-saure Sauce "kalt" 1, 10 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 117 kcal/100 g*	Bohnenragout mit Kidneybohnen, Edamame weißen Bohnen, Mais und Zwiebeln 6, 7, 12 Kartoffelpüree 7, c 67 kcal/100 g*
<b>Menü 2</b> 	<del>"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Tomaten und Bio-Zwiebeln 1, 1c, 6, 10                      Vollkornreis                      90 kcal/100 g*</del>	<del>Lachswürfel in Zitronen-Dill-Sauce 1, 3, 4, 7                      Pasta 1                      Erbsen "natur"                      106 kcal/100 g*</del>	Hähnchenbrust "natur" in Zucchinisauce 1 Langkornreis 76 kcal/100 g*	3 süße Eierpfannkuchen 1, 1a, 3, 7 Rote Grütze "kalt" 148 kcal/100 g*	Eier-Spätzle 1, 3 Käsesauce 1, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 1a, 3, 7, 10 74 kcal/100 g*
<b>Schlemmi-Menü</b>	Frischobst 83 kcal*	Apfelquark 7, c 83 kcal*	Frischobst	Möhrensticks 39 kcal*	Vanillepudding 7 104

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. "natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen