












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

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

<sup>BIO</sup> 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>	90 kcal/100 g*	106 kcal/100 g*	76 kcal/100 g*	148 kcal/100 g*	74 kcal/100 g*
<b>Dessert</b>	Frischobst	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