



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Pasta 1 Bio-Tomaten -Pesto "kalt" 7 Romanobohnen "natur" 196 kcal/100 g*	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce 1, 3, 7 Salzkartoffeln Maissalat in Joghurt-Dressing 1, 1a, 3, 7, 10 67 kcal/100 g*	Grießbrei 1, 7 Kirschkompott "kalt" 97 kcal/100 g*	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3, 7 Blattsalat mit Möhrenstiften, Mais und Bio-Sonnenblumenkernen Essig-Öl-Dressing 10 97 kcal/100 g*	Vegetarische Bolognese mit Soja-Hack, Bio-Tomaten , Möhren, Sellerie und Lauch 1, 1c, 6, 9 Vollkornreis 101 kcal/100 g*
Menü 2 	Türkische Bohnensuppe mit weißen Bohnen, Möhren, Kartoffelwürfeln und Bio-Tomaten 1, 7 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a 56 kcal/100 g*	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken 1, 3, 7 Fingermöhren "natur" 100 kcal/100 g*	Geflügelfrikadelle in Bratensauce 1, 1a, 3, 9, 10, 12, a Pasta 1 Brechbohnen "natur" 109 kcal/100 g*	Seelachs in Backteig 1, 1a, 4 Kartoffelpüree 7, c Erbsen "natur" 93 kcal/100 g*	Schwenkkartoffeln 10 Tomaten-Feta-Dip 1, 1a, 3, 7, 10 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 110 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü					
Dessert	Frischobst	Erdbeerjoghurt 7 48 kcal*	Möhrensticks 39 kcal*	Frischobst	Quarkspeise "leicht gesüßt" 7 60 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. "natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegetarischer Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln ^{BIO} , Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a 67 kcal/100 g*	Gemüseschnitzel 1, 1a, 1d, 1e Langkornreis Karotten in Rahmsauce 1, 7 118 kcal/100 g*	Eieromelette 3, 7 Salzkartoffeln Rahmspinat 1, 7 75 kcal/100 g*	Spaghetti 1 Kokossauce mit Zucchini, Paprika und Möhren 1, 7 Blattsalat mit Möhrenstiften und Bio-Sonnenblumenkernen ^{BIO} Essig-Öl-Dressing 10 103 kcal/100 g*	3 süße Eierpannkuchen 1, 1a, 3, 7 Apfelkompott "kalt" 148 kcal/100 g*	
Menü 2 Süßkartoffel-Curry mit Brokkoli, Möhrenscheiben, Zuckerschoten und Kokosmilch 1, 7, 10 Langkornreis 86 kcal/100 g*	Mediterranes Gemüseragout mit Bio-Zucchini ^{BIO} , Paprika, Zwiebeln und Lachs 1, 4 Pasta 1 103 kcal/100 g*	Paniertes Hähnchenschnitzel 1, 1a, 1c, 3, 7 Kartoffel-Möhren-Stampf 7, c 82 kcal/100 g*	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3, 7 Wachsbohnen Salat in Joghurt-Dressing 1, 1a, 3, 7, 10 120 kcal/100 g*	Vollkorn-Pasta 1 Tomatensauce 1 Gurkensalat Joghurt-Dressing 1, 1a, 3, 7, 10 98 kcal/100 g*	
Schlemmi-Menü Dessert	Frischobst	Pfirsichjoghurt 7 52 kcal*	Schokopudding 7 112 kcal*	Frischobst	Möhrensticks 39

^{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 -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