



KW 17
22/4-26/4/2024

	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag		Hähnchenbrust gebraten Paprikasoße a,a1 Vollkornreis gem. Salat American -Dressing b,b1,j	vegetarische Lasagne a,a1 , b,b1 Tomatensauce a, a1 Gem. Salat Dressing b,b1,j	
Dienstag		Bolognese i (Rindfleisch) Eisbergsalat Joghurt Dressing b,b1 Vollkornnudeln a,a1	Linsen- Gemüse Bolognese (Linsen, Sellerie, Karotten) Vollkornnudeln a,a1 Eisbersalat Joghurt Dressing a, a1	
Mittwoch		Geflügelhackbällchen a,a1,d Gemüsereis(Karotte,Sellerie) Tomatensauce a, a1	Gnocchi a,a1,d Ratatouille (Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine) Tomatensoße a,a1	
Donnerstag		Paniertes a,a1, e Schollenfilet Gurkensalat Kräutersoße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Käseravioli a,a1, b, b1 Tomatensoße a,a1 Gurkensalat	
Freitag		Hühnereintopf i (Hühnerfleisch, Karotten, Sellerie, Lauch)	Vollkornnudeln a,a1 Brokkoli Käsesoße a,a1,a5,b,b1	nur für OGS- TeilnehmerInnen

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,

3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt

8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

Allergene:

a=glutenhaltige Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kamut, a4=Roggen, a5=Gerste, a6=Hafer, a7=Hybridstämme, b=Milch und Milcherzeugnisse, b1=Laktose, c=Krebstiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse, h7=Paranüsse, h8=Pistazien, h9=Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere



Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menuelinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

Gemischter Salat ist immer mit
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika