

Ausgewählt
von S 2



KW47
18.11 - 22.11.2024

	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchenbrust Paprika-Mais Gemüse Reis pikante Tomatensauce	Cannelloni (a,a1,b,b1,d) gefüllt mit Spinat/Ricotta Gemüsebett (Sellerie,(i) Karotte,Lauch) Tomatensauce	
Dienstag	Putengeschnetzeltes (Pute, Paprika, Champignons) Spätzle (a,a1,d)	Hirtenpfanne Reisbandnudeln, Tomaten Weißkäse, Zwiebeln, Oliven Peperoni, Zucchini, Bohnen a,a1,b,b1,	
Mittwoch	Seelachs gedünstet (e) auf Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie) (i) Kräutersauce Vollkornreis	Bunte Nudeln (a,a1) Fenchel-Tomaten- Sahnesauce (b,b1)	
Donnerstag	Hacksteak (a,a1,d) (Rinfleisch) Kohlrabi in heller Sauce Salzkartoffeln	Kichererbsen- Curry Topf (Paprika, Möhren, Zucchini) gemischter Salat Joghurt Dressing (b,b1)	
Freitag	Puten- Gyros Krautsalat (3) Tzaziki (b,b1,d,j,2) Tomatenreis	Grießbrei a,a1,b,b1 Kirschkompott Rohkost (Gurke)	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 Menülinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

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