


DATUM: 22.11. bis 26.11.2021

Woche 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Gemüse Bolognese, Paprika, Tomaten, Zucchini dazu Bio-Nudeln ^{Aa} 	Hähnchen in Currysoße ^G dazu Bio-Reis 	Milchreis ^G mit Kirschsoße 	Fischfrikadelle ^{Aa, Ab, Ac, Ad, D} , Kräuterquark ^G , Bio-Kartoffel und Gurkensalat 	Bohnensuppe mit Sellerie ^l , Möhren dazu Vollkornbrot ^{Aa, Ab, Ac, Ad, K} 
Leicht & Lecker 	Möhren-Gratin ^{G,C} und Bio-Kartoffel 	Frische Brokkoli-Cremesuppe ^G 	Omelette ^{G,C} mit gebratenen Champignons 	Maiskolben mit Butter ^G und Baguette ^{Aa} dazu Bio-Reis 	Frische Gemüsepfanne (Kohlrabi, Möhren, Porree), Champignonsoße ^{Aa,G} Bio-Reis 
Pasta 	Spirelli ^{Aa} mit Bolognese-Soße ^{Aa,Ac,I,F} oder Schnittlauchsoße ^G  	Makkaroni ^{Aa} mit Käsesoße ^{1,5 G} / Tomatensoße 	Farfalle ^{Aa} mit Tomatensoße / Kräutersoße ^G 	Penne ^{Aa} mit Carbonarasoße ^{1,2,3} / Spinatsoße ^G  	Bio-Spirelli ^{Aa} mit Paprikasoße / Käsesoße ^{1,5G} 
Salat 	Krautsalat 	Eisbergsalat 	Rohkost vom Buffet 	Gurkensalat 	Bulgursalat ^{Aa} 
unser Dessert 	Frisches Obst 	Früchte-Quark ^G 	Rohkost vom Buffet 	Schokopudding ^G 	Frisches Obst 

Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Kartoffeln, Reis, Nudeln



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel oder bei mehreren mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Piktogramme



Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte:
 - Ha Mandel
 - Hb Haselnuss
 - Hc Walnuss
 - Hd Cashewnuss
 - He Pecannuss
 - Hf Paranuss
 - Hg Pistazie
 - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

