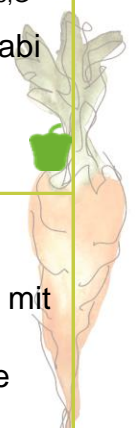
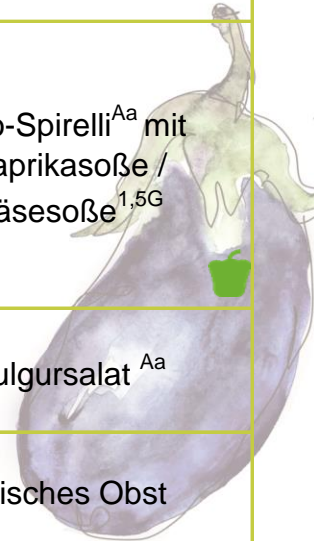
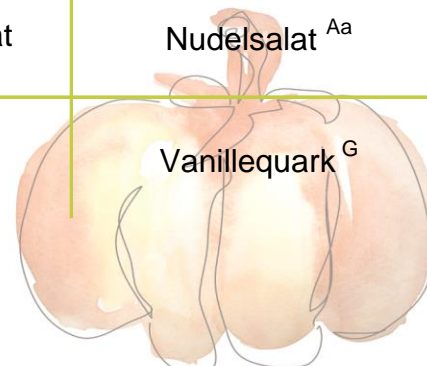
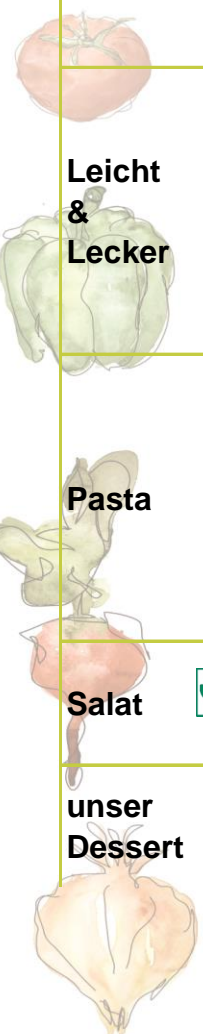



DATUM: 29.11. bis 03.12.2021

Woche 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Fischstäbchen ^{Aa,C,D} Remouladensoße ^G Erbsengemüse und Bio-Kartoffel	Hähnchenbrust mit Tomaten-Brechbohnen und Bio-Reis	Bio-Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^G und Leipziger Allerlei	Tomatensuppe mit Selleri ^l , Karotten, Lauch und Bio-Reis	Bio-Kartoffel mit Gemüse-Gratin ^{1,5,G} Blumenkohl, Kohlrabi und Brokkoli ^G
Leicht & Lecker 	Paprikaschote ^{Aa,C} dazu Tomatensoße und Bio-Reis	Spinat ^{Aa,G} Rührei ^C und Bio-Kartoffel	Mit Hirsebrei ^{l,F} und Gemüse gefüllte Zucchini, Bio-Reis und Tomatensoße ^{Aa,G}	Möhren ^G in Rahm dazu Bio-Kartoffeln	Bio-Kartoffelecken mit Zucchini- Tomatengemüse
Pasta	Spirelli ^{Aa} Bolognese-Soße ^{Aa,Ac,l,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 	Gurkensalat	Apfel-Möhrenrohkost	Eisberg-Maissalat	Nudelsalat ^{Aa}	Bulgursalat ^{Aa}
unser Dessert	Frisches Obst	Erdbeeryoghurt ^G	Frisches Obst	Vanillequark ^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.

