

## Tor zur Welt

DATUM: 01.09. bis 07.09.2025

	Woche	e: 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Gesund & Lecker	<b>P</b> OSE.	Pasta <sup>Aa</sup> mit Paprika- Gemüse in Tomatensoße <sup>3</sup>	MSC-Backfisch Aa,C,D Remouladesoße G Möhren und Petersilienkartoffel	Tomatensuppe mit Reis, Karotten, Sellerie und Lauch <sup>3,I</sup> dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K	Hähnchenbrust- gulasch <sup>G</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse und Nudeln <sup>Aa</sup>	Gemüse- frikadelle <sup>Aa,C,G</sup> und Petersiliensoße dazu Langkornreis
1	Leicht & Lecker	•	Maiskolben mit Butter <sup>G</sup> und Baguette <sup>Aa</sup>	Kartoffelecken mit Kürbis und Kräuterquark <sup>G</sup>	Brocckoliecke <sup>Aa, C,</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> und Petersilienkartoffel	Omelette <sup>G,C</sup> mit gebratenen Rahmgemüse <sup>G</sup>	Vollkornnudel <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,2,3 G</sup>
	Salat	DGE.	Knabber-Möhren mit Sesam <sup>K</sup>	Gurkensalat <sup>3</sup>	Mais-Zucchini-Salat	Kidneybohnen- Spinat-Salat	Radischen
The local	unser Dessert	nše	Frisches Obst	Frisches Obst	Vanillequark <sup>G</sup>	Frisches Obst	Aprikosenjoghurt <sup>G</sup>

Die Menülinie mit dem DGE-Logo e pricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Geselschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

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

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.



# LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL



#### Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmitteln

4 mit Geschmacksverstärkern

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmitteln

10 enthält eine Phenylalaninquelle

### **Allergene**

A Glutenhaltiges Getreide:

Aa Weizen Ha Mandel

Ab Roggen

Ac Gerste

Ad Hafer

He Pecannuss Ae Dinkel

Af Khorasan-Weizen

**B** Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Schalenfrüchte:

Hb Haselnuss

Hc Walnuss

Hd Cashewnuss

Hf Paranuss

Hg Pistazie

Hh Macadamianuss/Queenslandnuss

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupine

N Weichtiere

# **Piktogramme**

Geflügel



Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



#### 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.