# DATUM: 24.11. bis 30.11.2025



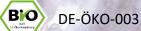
Woche: 48		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker	d Dee	Vollkornpasta <sup>Aa</sup> mit Tomaten <sup>3</sup> - Zucchini-Cremesoße <mark>●</mark>	ASC-Welsfilet <sup>D</sup> dazu Pastinakengemüse Béchamelsoße <sup>G</sup> Salzkartoffeln ┷	Weiße Bohnensuppe mit Karotten, Sellerie und Lauch <sup>I</sup> dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K	Hähnchengulasch <sup>3</sup> mit Rotkohl dazu Kartoffeln	Chinapfanne (Paprika,Champignon, Kiechererbsen) dazu gebratener Reis
Leicht & Lecker	•	Sellerieschnitzel <sup>Aa, C,I</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> Zucchini und Kartoffel	Spätzlepfanne <sup>Aa,C</sup> mit Gemüsesoße ( Lauch, Möhren, Brokkoli)	Kürbis -Kartoffel- Gulasch mit Erbsen	Kartoffelpuffer <sup>Aa,C</sup> mit Apfelmus	Kichererbsen mit Currysoße Möhrengemüse dazu Nudeln <sup>Aa</sup>
Salat	nëe.	Eisberg-Maissalat dazu Joghurtdressing <sup>G</sup>	Gurkensalat	Karottensalat	Kidneybohnen- Paprikasalat	Tomaten- Spinat-Salat
unser Desser	t see	Frisches Obst	Frisches Obst	Himbeerjoghurt <sup>G</sup>	Frisches Obst	Schokopudding <sup>G</sup>

Die Menülinie mit dem DGE-Logo mtspricht 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



_				**
/ 1	102	tzs	TO	НΩ
_,	JSa	LZO	w	

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: H Schalenfrüchte:

Aa Weizen Ha Mandel

Ab Roggen Hb Haselnuss

Ac Gerste Hc Walnuss

Ad Hafer Hd Cashewnuss

Ae Dinkel He Pecannuss

Af Khorasan-Weizen Hf Paranuss

B Krebstiere Hg Pistazie

C Eier Hh Macadamianuss/Queenslandnuss

I Sellerie

E Erdnüsse J Senf

F Soja K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupine

N Weichtiere

### **Piktogramme**

Geflügel



Rind



Lamm



D Fisch

G Milch

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.