
























DATUM: 12.05. bis 16.05.2025

Woche: 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Spaghetti ^{Aa} mit Buchweizen- Paprika - Tomatensoße ^{3,1} 	Putenbrustgulasch ³ mit Möhren, und Langkornreis 	Bauernsuppe mit Sellerie, Möhren und Liebstöckel ¹ dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K 	Kartoffel-Gratin ^G dazu Blumenkohl und Brokkoli 	MSC-Wildlachsfilet ^D mit Erbsen Béchamelsoße ^G und Vollkornnudel ^{Aa} 
Leicht & Lecker 		Tofugulasch ^{3,F} mit Möhren, und Langkornreis 	Pasta ^{Aa} mit Tomatensoße ³ oder Schnittlauchsoße ^G 		Erbsenfrikadelle mit Béchamelsoße ^G und Vollkornnudel ^{Aa} 
Salat 	Apfel-Möhrenrohkost 	Rote-Beete- Porree-Salat 	Eisberg-Tomatensalat 	Karotten-Kohlrabi-Salat 	Gurkensalat 
unser Dessert 	Frisches Obst 	Vanillequark ^G 	Mandarinenjoghurt ^G 	Frisches Obst 	Rote Grütze 

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Gesellschaft 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
 - 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

Piktogramme



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.