

DATUM: 30.06. bis 06.07.2025

Woche: 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b>  	Chili sin Carne <sup>3</sup> (Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomate) und Langkornreis 	<b>Wunschessen</b> MSC-Fischstäbchen <sup>Aa,C,D</sup> mit Erbsen Béchamelsoße <sup>G</sup> und Vollkornnudeln <sup>Aa</sup> 	Frühlingsuppe (Blumenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Brokkoli) mit Kartoffelwürfel dazu Vollkornbrot <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, K</sup> 	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> Brokkoli mit Mandelblättchen <sup>Ha</sup> 	Blumenkohl-frikadelle <sup>Aa,C,G</sup> Prinzessbohnen mit Petersiliensoße <sup>G</sup> und Langkornreis 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 		Mit Hirsebrei <sup>I,F</sup> und Gemüse gefüllte Zucchini, Reis und Tomatensoße <sup>3</sup>	Makkaroni <sup>Aa</sup> mit Tomatensoße <sup>3</sup>		
<b>Salat</b> 	Eisbergsalat mit Tomate und Kohlrabi	Gurkensalat	Apfel-Möhrenrohkost	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) <sup>I,G</sup>	Radischen
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Quark <sup>G</sup> mit Zimt	Vanillequark <sup>G</sup>	Frisches Obst	Frisches Obst

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.**

