

**DATUM: 22.09. bis 28.09.2025**

Woche: 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Milchreis <sup>G</sup> mit Kirschsoße 	MSC- Seelachsfilet <sup>Aa,C,D,G</sup> Remouladesoße <sup>G</sup> und Petersilienkartoffel 	Rote-Linsensuppe mit Kartoffeln dazu Vollkornbrot <small>Aa,Ab,Ac,Ad,K</small> 	Spaghetti <sup>Aa</sup> "Bolognese" (mit Rinderhack-Tomaten- Gemüsesoße) <sup>3,1</sup> 	Blumenkohl frikadelle <sup>Aa,C,G</sup> dazu dazu Tomaten <sup>3</sup> Naturreis 
<b>Leicht &amp; Lecker</b>  	Rührei <sup>C,G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> und Salzkartoffel	<b>Tag der Schulverpflegung</b> Orientalische Gemüse-Tajine mit (Kürbis-)Falafel Joghurt-Minz-Sauce <sup>G</sup>		Kartoffel-Gratin mit veganem Käse und Brokkolie 	
<b>Salat</b> 	Krautsalat <sup>3</sup>	Gurkensalat <sup>3</sup>	Rotkohl-Mais-Salat <sup>3</sup>	Gurken-Tomaten <sup>3-</sup> Bulgursalat <sup>Aa</sup>	Knabber-Möhren 
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Frisches Obst	Joghurt mit Müsli <small>Aa,Ab,Ac,Ad,G</small>	Frisches Obst	Quark <sup>G</sup> mit Kirschen

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.