



22.04.- 26.04.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Warm				
Suppe	(V) Perlgraupensuppe A;G;I;J	*Rinderbrühe mit Eierflocken C;I;J	(V) Spargelcremesuppe A;G;I;J	(V) Lauchcremesuppe A;G;I;J
Dessert	Kirschjoghurt G		1 Müsliriegel	
Obst		1 Bio-Apfel		1 Birne
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Rindergulasch mit Paprika A;I;J	*Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J		
Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat				
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat			(V) Spaghetti mit Käsesoße A;C;G;I;J	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Zimt-Zucker A;G
Sättigungsbeilage 1	Vollkorn-Hörnlenudeln Ad;C	Spätzle A;C		
Gemüsebeilage				Pfirsichkompot
Salat	Blattsalat	Chinakohlsalat	Rohkostsalat C;G;I;J	
Salatdressing	Joghurtdressing 0,5 L C;G;I;J			
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes = Vegan	<i>Die Vollkorn-Hörnlenudeln enthalten viele Nährstoffe, B- Vitamine und Eisen. Diese sind gut für die Haare und für das Immunsystem.</i>	<i>Unsere Rinderbrühe kochen wir aus Rinder-Fleischknochen mit Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Neben Vitaminen und auch Ballaststoffen enthält Spargel außerdem wichtige Mineralstoffe und wirkt positiv auf unseren Körper aus.</i>	

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **A** = Weizen- Gluten; **Ar** = Roggen- Gluten; **Ah** = Hafer- Gluten; **Ad** = Dinkel- Gluten; **Ag** = Gerste- Gluten; **B** = Krebstiere; **C** = Eier und Eierzeugnisse; **D** = Fisch und Fischerzeugnisse; **E** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; **F** = Soja und Sojaerzeugnisse; **G** = Milch und Milcherzeugnisse; **H** = Schalenfrüchte; **Hh** = Haselnüsse; **Hm** = Mandeln; **Hw** = Walnüsse; **Hc** = Cashewkerne; **I** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; **J** = Senf und Senferzeugnisse; **K** = Sesamsamen; **L** = Schwefeldioxid und Sulfide; **M** = Lupinen; **N** = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); **O** = mit Konservierungsstoffe; * = ohne Schweinefleisch / (V) = vegetarisch

Die Komponenten mit dem DGE- Logo entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-006