



04.11. – 08.11.24 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
BIO – MENÜ 100% BIO! Komplettmenü	(V) Spaghetti ^{A,C} mit Vegihack- Gemüsebolognese ^{A,G,I,J} und Maissalat ^{I,J} Apfeljoghurt ^G		* Rinder- Linsen- Gemüsegulasch ^{A,I,J} mit Kartoffelstampf ^G Apfel	
Suppe		(V) Kürbiscremesuppe ^{A,G,I,J}		(V) Champignoncremesuppe ^{A,C,G,I,J}
Dessert				
Obst/ Rohkost		Bio- Banane		1 Birne
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat		(V) Vanille- Milchreis mit Zimt- Zucker ^G		* Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße ^{A,G,I,J}
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat				
Sättigungsbeilage I				
Sättigungsbeilage II				Kartoffelpüree ^G
Gemüsebeilage		Bio- Apfelmus		
Salat			^{I,J}	Bio- Blattsalat
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
Wissenswertes = Vegan				<i>Der Bio-Vollkornreis wirkt aufgrund des Kaliumgehaltes entwässernd. Außerdem sättigt er schneller als weißer Reis und liefert dabei wichtige Vitamine.</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.