



28.04.- 02.05.2025 warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Suppe</b>	 (V) Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln A;C;I;J	 (V) Bio- Kartoffelsuppe A;G;I;J	 (V) Gemüsebrühe mit Quarkklöschen A;C;G;I;J	*****
<b>Dessert</b>		 Erdbeermilchshake mit Flohsamen G	Schokokuchen A;C;G;H	*****
<b>Obst/ Rohkost</b>	 1 Bio-Apfel			*****
<b>Menü I</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	 *Gebratenes Seelachsfilet mit Joghurtremoulade A;C;D;G;I;J	*Lasagne mit Rindfleisch, Tomaten und Mozzarella A;C;G;I;J		*****
<b>Menü II</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat			(V) Pennenudeln mit Käsesoße A;C;G;I;J	*****
<b>Sättigungsbeilage I</b>	  Salzkartoffeln			*****
<b>Gemüsebeilage</b>		 Karottengemüse		*****
<b>Salat</b>	  Bio-Blattsalat		 Blattsalat	*****
<b>Salatdressing</b>	 Bio-Dressing 0,5 L C;G;I;J			*****
<b>Wissenswertes</b>				*****
 = Vegan				

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Weizen- GlutenAr = Roggen- GlutenAh = Hafer- GlutenAd = Dinkel- GlutenAg = Gerste- GlutenB = KrebstiereC = Eier und EierzeugnisseD = Fisch und FischerzeugnisseE = Erdnüsse und ErdnüssezeugnisseF = Soja und SojaerzeugnisseG = Milch und Milcherzeugnisse; H = SchalenfrüchteHh = Haselnüsse;Hm = Mandeln;Hw = Walnüsse;Hc = CashewkerneJ = Sellerie und SellerieerzeugnisseK = Senf und SenferzeugnisseL = Schwefeldioxid und SulfidM = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; AusterO) mit KonservierungsstoffenP = 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.