






















10.03.- 14.03.2025 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Suppe</b>	 (V) Perlgraupensuppe A;G;I;J	 (V) Gemüsecremesuppe A;G;I;J	 (V) Gemüsebrühe mit Grießklößchen A;C;G;I;J	 (V) Linsensuppe A;G;I;J
<b>Dessert</b>	 Bio-Apfeljoghurt G		Müsliriegel	 Bio-Erdbeermilchshake mit Flohsamen G
<b>Obst/ Rohkost</b>		  Bio-Mandarine		
<b>Menü I</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	*Kalbsfleischbällchen in Rahmsauce A;C;G;I;J	 *Seelachs nuggets mit Joghurdip A;C;D;G;I;J	(V) Pfannkuchen mit Zimt-Zucker A;C;G	
<b>Menü II</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat				*Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Reibekäse A;C;G;I;J
<b>Sättigungsbeilage I</b>	 Spätzle A;C	  Bio-Salzkartoffeln		
<b>Sättigungsbeilage II</b>				
<b>Gemüsebeilage</b>	 Erbsen		 Bio-Apfelmus	
<b>Salat</b>		  Maissalat I;J		 Bio-Blat Salat
<b>Salatdressing</b>	 Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J			
<b>Sonderkost</b> 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
<b>Wissenswertes</b>   = Vegan	<i>Unsere Spätzle machen wir aus Weizen-Dunst mit frischen Eiern vom Geflügelhof Koppenhöfer, etwas Wasser, Salz und Rapsöl.</i>	<i>Bio-Mandarinen sind eine köstliche und gesunde Frucht. Dank ihrem hohen Wassergehalt sind Mandarinen eine erfrischende Snack-Option, die zur Flüssigkeitszufuhr beiträgt.</i>		<i>Unsere Linsensuppe kochen wir aus Linsen, frisches Gemüse und Gewürzen. Diese ist köstlich, nahrhaft und enthält viele wichtige Vitamine, Nährstoffe und Ballaststoffe.</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.