

Legende	
	vegetarisches Menü
	vegetarisches Menü für alle
	vegetarisches Menü, wenn es Fisch gibt
	Fisch, für alle die Fisch Essen dürfen
	fleischhaltiges Menü
	Nachtisch für alle



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 109 kcal/100 g* 	Vegetarische Bolognese mit Bio-Tomate , roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9 Vollkorn-Pasta 1 		Gemüseschnitzel 1, 1a, 1e Béchamel-Kartoffeln 1, 3, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 77 kcal/100 g* 	Milchreis 7 Rote Grütze "kalt" 78 kcal/100 g* 	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 121 kcal/100 g*
Menü 2 Schlemmi-Menü		Pasta 1 Bio-Tomate -sauce 1 Bohnensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 90 kcal/100 g* 			
Dessert	Stracciatellajoghurt 107 kcal*	Saisonales Frischobst	Quarkspeise "leicht gesüßt" 78 kcal*	Möhrensticks 39 kcal*	Saisonales Frischobst

BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)
 Allergenkezeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a Gluten* (1 Weizen*, 1b Roggen*, 1c Gerste*, 1d Dinkel*, 1e Hafer*, 1f Kamut*), 2 Krebstiere*, 3 Ei*, 4 Fisch*, 5 Erdnüsse*, 6 Soja*, 7 Milch einschließlich Laktose*, 8 Schalenfrüchte* (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie*, 10 Senf*, 11 Sesam*, 12 Sulfite*, 13 Lupinen*, 14 Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkezeichnung nach LMZDV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, e „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“, k „enthält Phenylalaninquelle“, l „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g. Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

	= vegetarisch
	= mit Geflügelfleisch
	= mit Rindfleisch
	= mit Fisch

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

*Die genannten Werte sind nur als Orientierungshilfe zu verstehen.