

	vegetarisches Menü
	fleischhaltiges Menü
	vegetarisches Menü für alle
	Nachtsch für alle



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Paprika-Dip 1, 3, 7 111 kcal/100g	Reis-Pfanne mit Mais, Bio-Erbsen und Möhrenstiften 10 Paprika-Dip 1, 3, 7 111 kcal/100g	Gemüselasagne mit Bio-Erbsen, Möhren, Paprika, Zucchini, Leinsamen und Mozzarella überbacken 1, 7 90 kcal/100g	Schwenkkartoffeln 1, 10 Kräuterquark 1, 3, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 122 kcal/100g	Vegetarische Bolognese mit Tomaten, roten und braunen Linsen, Bio-Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9, 10 Vollkorn-Pasta 1 109 kcal/100g	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Lauch und Sellerie 1, 9 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 11 61 kcal/100g
Menü 2 Schlemmi-Menü 53 kcal/100g	Kartoffel-Brokkoli-Cremesuppe 1, 7 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 11 53 kcal/100g	Penne in Tomaten-Pesto 1, 7 Blattsalat und Mais Joghurt-Dressing 1, 3, 7 131 kcal/100g	Gemüse-Frikadelle 1 Kartoffelpüree 7 Bohnen in Rahm 1, 7 65 kcal/100g	Gebratener Reis mit Rinderhackfleisch, Bio-Mais und Paprika 10 Gurken-Dip 1, 3, 7 135 kcal/100g	Thunfisch-Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Paprika, Bio-Erbsen und Kräutern mit Mozzarella überbacken 1, 4, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 155 kcal/100g
Menü 3 95 kcal/100g	Hühner-Frikassee in weißer Sauce mit Erbsen und Spargel 1, 7 Reis 95 kcal/100g	Paniertes Hähnchenschnitzel 1, 3, 7 Kartoffeln-Bio-Möhren untereinander 7 104 kcal/100g	3 süße Eierpfannkuchen 1, 3, 7 Kirschkompott "kalt" 147 kcal/100g	4 Geflügelbällchen in Bratensauce 1, 3, 7, 10 Kartoffeln Kohlrabi "natur" 103 kcal/100g	Rinderfrikadelle 1, 3, 7, 9, 10 Kartoffelpüree 7 Wachsbohnsalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 80 kcal/100g
Dessert 1 54 kcal	Saisonales Frischobst	Apfeljoghurt 7	Saisonales Frischobst	Möhrensticks 40 kcal	Saisonales Frischobst
Dessert 2 113 kcal	Pfirsichkompott 58 kcal	Saisonales Frischobst	Joghurtspeise "leicht gesüßt" 7	Heidelbeerquark 7 78 kcal	Schokopudding 113 kcal



BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

Allergenkennzeichnung 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. Zusatzstoffkennzeichnung nach ZZuV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, „mit Nitritpökelsalz“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Phenylalaninquelle“

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

	= vegetarisch
	= mit Geflügelfleisch
	= mit Rindfleisch
	= mit Fisch
	= Gemüse-/Rindfleischhybrid

Die Menülinien 1 und 2 mit dem entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Menülinie 2 wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.