

### 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



**KW21: 22.05.-26.05.2023**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Vegetarischer Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln Möhren, Sellerie, Lauch und Leinsamen 1, 9  eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1c, 1e, 11  72 kcal/100 g*	Vollkorn-Pasta 1  Brokkoli in Käsesauce 1, 7  75 kcal/100 g*	Soja-Bolognese (Tomaten, roten Linsen, Möhren, Sellerie, Lauch) 1, 6, 9  Pasta 1  117 kcal/100 g*	Milchreis 7  Rote Grütze "kalt"  93 kcal/100 g*	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10  Kräuterquark 1, 3, 7  Weißkohl-Salat in Essig-Öl-Dressing 10  95 kcal/100 g*
<b>Menü 2</b> 	4 vegetarische Köttbullar 3  Langkornreis  Bio-Brechbohnen in Rahm  1, 7  86 kcal/100 g*	Thunfisch-Tomaten-Pasta-Auflauf mit Mozzarella überbacken 1, 4, 7  Möhrensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7  131 kcal/100 g*	Hähnchengulasch 1  Kartoffelpüree 7  Fingermöhren "natur"  63 kcal/100 g*	Kartoffel-Gemüse-Rösti 1, 3  Vollkornreis  Ratatouille-Gemüse (Bio-Zucchini , Paprika, Kidneybohnen, Bio-Zwiebeln  ) 1  129 kcal/100 g*	Möhren-Kokos-Curry mit roten Linsen und Bio-Zwiebeln  1, 10  Langkornreis  91 kcal/100 g*
<b>Schlemmi-Menü</b> 	Saisonales Frischobst	Joghurtspeise "leicht gesüßt" 7  62 kcal*	Saisonales Frischobst	Möhrensticks  39 kcal*	Schokopudding 7  112 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 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.

Stand: 09.11.2022

\*Die genannten Werte sind nur als Orientierungshilfe zu verstehen.

Bei den grün hervorgehobenen Menüs werden die einzelnen Komponenten getrennt geliefert.