

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



KW22: 27.05.-31.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 		Eieromelette 3, 7 Salzkartoffeln Erbsen in Rahmsauce 1, 7  102 kcal/100 g*	3 süße Eierpfannkuchen 1, 1a, 3, 7 Apfelmus "kalt" c  157 kcal/100 g*	*** <b>FRONLEICHNAM</b>	Makkaroni 1 Tomatensauce 1 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10  91 kcal/100 g*
<b>Menü 2</b> 	Pasta 1 Paprikasauce 1 Brechbohnsensalat in Essig-Öl-Dressing 10  85 kcal/100 g*	Rindfleisch-Bolognese (Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) 1, 9  Langkornreis  92 kcal/100 g*			
<b>Schlemmi-Menü</b>					
<b>Dessert</b>	Apfeljoghurt 7, c 54 kcal*	Saisonales Frischobst	Möhrensticks 39 kcal*	***	Kirschquark 7 84 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 LMZDV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, e „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwärtzt“, 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.

Stand: 06.11.2023