

|  |                             |
|--|-----------------------------|
|  | vegetarisches Menü          |
|  | fleischhaltiges Menü        |
|  | vegetarisches Menü für alle |
|  | Nachtsch für alle           |



|   | Montag | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag  |
|---|--------|--|--|---|--|
| <b>Menü 1</b><br>                             | ***    | Bio-Polenta-Käseschnitte  1, 3, 7<br>Kartoffelpüree 7<br>Spinat in Rahm 1, 7<br>65 kcal/100g | Vollkorn-Pasta 1<br>Paprika-Bio-Zwiebel  -Sauce 1<br>Blattsalat<br>Essig-Öl-Dressing 10<br>126 kcal/100g | Gemüse-Curry aus gelben Linsen, Tofu-Würfeln, Paprika, Sonnenblumenkernen und Bio-Erbsen  1, 7, 10<br>Langkornreis  102 kcal/100g                                   | Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10<br>Kräuterquark 1, 3, 7<br>Weißkohl-Möhren-Salat in Essig-Öl-Dressing 10<br>96 kcal/100g |
| <b>Menü 2</b><br><br><b>Schlemmi-Menü</b><br> |        | Seelachsrikadelle 1, 4, 10<br>Rahm-Kartoffeln 1, 7<br>Erbsen "natur"<br>103 kcal/100g        | Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf mit Bio-Möhrenwürfeln  und Käse überbacken 1, 3, 7<br>49 kcal/100g          | Rindfleisch-Lasagne (Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) mit Käse überbacken 1, 7, 9<br>Möhren-Bio-Mais  Salat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7<br>145 kcal/100g | Soja-Bolognese (Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch, Bio-Zwiebeln  ) 1, 6, 9<br>Vollkorn-Pasta 1<br>108 kcal/100g                 |
| <b>Menü 3</b><br>                             | ***    | Geflügelfrikadelle in Tomatensauce 1, 3, 9, 10<br>Reis<br>Erbsen "natur"<br>112 kcal/100g    | 3 süße Eierpfannkuchen 1, 3, 7<br>Apfelmus<br>Zimt & Zucker<br>150 kcal/100g                             | Geflügelwurstscheiben in Curry-Sauce 1, 10<br>Pasta 1<br>Erbsen "natur"<br>123 kcal/100g  | Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt 7<br>Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln) 1<br>103 kcal/100g                |
| <b>Dessert 1</b>                              | ***    | Saisonales Frischobst  | Möhrensticks 40 kcal   | Grießpudding 235 kcal   | Saisonales Frischobst  |
| <b>Dessert 2</b>                              | ***    | Pfirsichkompott 58 kcal  | Joghurtspeise "leicht gesüßt" 46 kcal  | Saisonales Frischobst   | Aprikosenjoghurt 7 52 kcal   |

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

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a 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 ZZulV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „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.