

Legende

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



KW42: 16.10.-20.10.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen und Bio-Leinsamen 1, 7 eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1a, 1b, 1e, 1c, 1e, 11 76 kcal/100 g*	Vollkorn-Pasta 1 Paprika, Mais und Bio-Möhren in Tomatensauce 1 115 kcal/100 g*	Mujadara - Arabischer Linsen-Reis mit schwarzen Bohnen und Zwiebeln 10 Gurken-Dip 1, 3, 7 163 kcal/100 g*	Schwenkkartoffeln 10 Paprika-Dip 1, 3, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 91 kcal/100 g*	Kartoffeltasche ⁷ mit Frischkäse gefüllt 1, Pasta in Tomatensauce mit Erbsen 1 119 kcal/100 g*
Menü 2 SchlemmiMenü 	Dicke Bohnen in Rahm 1, 7 Kartoffelpüree 7 Apfelmus "kalt" 64 kcal/100 g*	Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 Erbsen in Rahmsauce 1, 7 Langkornreis 127 kcal/100 g*	Geflügelwurstscheiben in Curry-Tomatensauce 1, 6, 7, 9, 10, b, h Vollkorn-Pasta 1 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 83 kcal/100 g*	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Tomaten und Bio-Zwiebeln 1, 6, 10 Langkornreis 87 kcal/100 g*	Bio-Milch -reis 7 Rote Grütze "kalt" 78 kcal/100 g*
Dessert	Saisonales Frischobst	Erdbeerquark 7 78 kcal*	Saisonales Frischobst	Pfirsichjoghurt 7 52 kcal*	Möhrensticks 39 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 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.

*Die genannten Werte sind nur als Orientierungshilfe zu verstehen.

Stand: 09.11.2022