



# 18. Woche vom 29.04. – 03.05.2024

Mit Kennzeichnung der Allergene.

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## Menü I

## Menü II

## Menü III

Rindergeschnetzeltes  
Kartoffeln  
gedünstetes Gemüse  
Möhren, Blumenkohl,  
grüne Bohnen<sup>Sel</sup>  
Bananenjoghurt<sup>M</sup>

Fruchtiges Hähnchencurry  
mit Mais und Möhren<sup>M,Sel,Sen</sup>  
Reis  
Obst

Feiertag

Feiertag

Feiertag

Kartoffeltaschen<sup>M,GG-W</sup>  
cremige Kürbissoupe<sup>M,Sel</sup>  
Obst

Hähnchenschnitzel<sup>GG-W</sup>  
Bechamelkartoffeln<sup>M</sup>  
gedünstete Erbsen  
Apfelmus

Änderungen bleiben vorbehalten –  
Guten Appetit!

SO<sub>2</sub> = Schwefeldioxid  
W = Weichtiere  
GG-W = Weizengluten  
GG-R = Roggengluten  
GG-Gerste = Gerstengluten  
GG-H = Hafergluten  
GG-D = Dinkelgluten  
GG-K = Kamutgluten

Sch-Ca = Cashewkerne  
Sch-Ha = Haselnuss  
Sch-Ma = Mandel  
Sch-Mc = Macadamia  
Sch-Pa = Paranuss  
Sch-Pe = Pekannuss  
Sch-Pi = Pistazie  
Sch-W = Walnuss

**Hinweis:** Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungs-pflichtigen Allergenen enthalten sein können.



**BIO-Menü:** Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischem Anbau.

D-HE-006-15409-B Kontrollnummer der Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

