



19. Woche vom 06.05. – 10.05.2024

Mit Kennzeichnung der Allergene.

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Menü II

Menü III

Hähnchengulasch^{M, Sel}
mit Möhren
Reis
Johannisbeerquark^M

Rinder-Maultaschen^{GG-W, Ei, Sel}
in cremiger Kürbissoße^{M, Sel}
Obst

Kartoffelwedges^{GG-W}
Joghurt-Dip^{M, Sel}
Paprikastück
Heidelbeerjoghurt^M

Feiertag

Geflügelbällchen^{GG-W, Ei, Sen}
in Rahmsoße^{M, Sel}
Reis
gedünsteter Mais^{Sel}
Vanillepudding^M

Feiertag

Feiertag

Änderungen bleiben vorbehalten -
Guten Appetit!

Ei = Ei
Er = Erdnuss
F = Fisch
K = Krebstiere
L = Lupine
M = Milch
Sel = Sellerie

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

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



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

D-HE-006-15A09-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.

