

Kalenderwoche 15

Datum Menülinie	Montag 7.4.2025	Dienstag 8.4.2025	Mittwoch 9.4.2025	Donnerstag 10.4.2025	Freitag 11.4.2025
 Menü 1 DGE	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten ^{F, Aa} Paprikadipp	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)	(Veggie) Sonnenblumenkernfrikadelle ^{1, C, F, Aa, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffeln Blattsalat Dressing Joghurt ^G	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot ^{Ab, Aa}	(Veggie) Bami-Bratling mit Möhren, Sellerie, Zucchini ^{C, F, Aa, I} Currysoße ^{3, G} Vollkornreis Gurken-Apfel-Salat ³
Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Ac, G, Aa} Gurken-Tomaten-Paprika-Salat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, J} Senf ^J Möhren-Kartoffelstampf ^G	(Fisch) Fisch-Kartoffelstäbchen ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Erbsen und Möhren Kartoffeln	(Geflügel) Buchstabensuppe mit Gemüse ^{Aa, I} Geflügelbrustscheiben ^{2, 8} Brot Beilage ^{Ab, Aa}
Pflanzenreich	(Veggie) Getreidebratling ^{1, 3, Ad, Ae, I} Gemüsejus ^{Ad, I} Kartoffelstampf ^{Ad} Kohlrabigemüse	(Veggie) Paprika-Kichererbsen-Curry ^{Ha, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Krautsalat ³	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse und Nudeln ^{Aa, I}	(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Rahmsoße auf Haferbasis ^{Ad, I} Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelsoße auf Haferbasis ^{Ad, I} Kürbiskerncrunch Topping ^{1, 3, Aa} Kartoffeln
Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Mozzarella ^G Krautsalat ³	(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^{G, I} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomaten-Frischkäsesoße ^G Gurken-Apfel-Salat ³
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	Apfel	Zwei kleine Pancakes ^{C, G, Aa} Zimt und Zucker	Joghurtspeise ^G	Banane

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003



Die Menüs mit dem



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

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

- H Schalenfrüchte:
 - Ha Mandel
 - Hb Haselnuss
 - Hc Walnuss
 - Hd Cashewnuss
 - He Pecannuss
 - Hf Paranuss
 - Hg Pistazie
 - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel 

Rind 

Lamm 

Vegetarisch 

Fisch 

Schwein 

Wild 

Vegan 

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.