

Kalenderwoche 18




Datum	Montag 28.4.2025	Dienstag 29.4.2025	Mittwoch 30.4.2025	Donnerstag Tag der Arbeit 1.5.2025	Freitag 2.5.2025
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais ^{Ac, G, Aa} Möhrenapfel-Rohkost ³	(Veggie) Kartoffeleintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Spinatlasagne ^{G, Aa} Tomatensalat ³	(Veggie) Linsenfrikadelle ^{Aa, I, K} Rebional Tomatensoße Vollkornreis Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Mango-Vinaigrette ³	(Veggie) Asia Reispfanne mit Chinakohl, Möhren und Ei ^{3, C, I} Krautsalat ³
 Menü 2	(Geflügel) Hähnchenkeule Geflügelbratensoße ¹ Tomatenreis Maisgemüse	(Geflügel) Möhrencremesuppe ^G Geflügelbratensoße ^{2, 8} Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Joghurtsoße ^G Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J} Kartoffeln	(Rind) Köttbullar ^{C, Aa, J} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsen und Möhren	(Veggie) Grillkäse-Burger ^{C, G} Salatfüllung Tomaten Preiselbeer-Ketchup ^{1, 3} Burger-Brötchen ^{Aa, K}
Pflanzenreich	(Veggie) Orientalischer Bulgurbratling ^{Aa} Tomaten-Kokos-Currysoße Reis Erbsengemüse	(Veggie) Rote Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Tomaten ^{3, I} Tofuwürfel ^F	(Veggie) Hörnchennudeln ^{Aa} Spinat-Tomatensoße auf Haferbasis ^{Ad, Ha} Mandelstreu ^{Ha}	(Veggie) Geschnetzeltes mit Champignons ^{Ad, F, Aa} Farfalle ^{Aa} Erbsen und Möhren	(Veggie) Ungarisches Sellerie Gulasch ^I Spirelli ^{Aa} Brokkoligemüse
Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Käse ^G Möhrenapfel-Rohkost ³	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Gemüsebolognese ^I Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	(Geflügel) Penne ^{Aa} Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Penne ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette ³	(Rind) Spirelli ^{Aa} Tomatensoße mit Fleischbällchen ^{C, Aa} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}
 Dessert DGE	Apfel	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Rebional Hafer Schoko Cookie ^{Ad, F, G, Aa}	Banane	Schokoladenpudding ^G

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

Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 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.