


# Kalenderwoche 19

Datum	Montag 5.5.2025	Dienstag 6.5.2025	Mittwoch 7.5.2025	Donnerstag 8.5.2025	Freitag 9.5.2025
<b>Menülinie</b>					
 <b>Menü 1 DGE</b>	<b>(Veggie) Vegetarische Grünkern-Cevapcici</b> <sup>1, 3, Ad, Ae, C, G, I</sup> Tsatsiki <sup>G</sup> Djuvecreis mit Erbsen und Tomaten Krautsalat <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Erbseneintopf</b> <sup>I, J</sup> Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	<b>(Veggie) Kartoffelpuffer</b> <sup>C</sup> Apfelkompott Gurkensalat <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling</b> <sup>C, G, Aa</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln	<b>(Veggie) Möhren-Buchweizen-Bratling</b> <sup>Ad, Ae, C, G, Aa</sup> Paprikasoße Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>
<b>Menü 2</b>	<b>(Geflügel) Geflügelleberkäse</b> <sup>2, 3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Sauerkraut	<b>(Geflügel) Geflügelfrikassee</b> <sup>G, I</sup> Reis Erbsengemüse	<b>(Fisch) Seelachsfilet gebraten</b> <sup>D, Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffeln Gurkensalat <sup>3</sup>	<b>(Geflügel) Putengulasch</b> <sup>G</sup> Vollkornreis Blattsalat Öl-Essig-Dressing <sup>3, J</sup>	<b>(Rind) Rebional Burger</b> <sup>Ae</sup> Salat, Röstzwiebeln <sup>Aa</sup> Tomatenscheiben Gewürzgurke, Ketchup <sup>3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa, K</sup>
<b>Pflanzenreich</b>	<b>(Veggie) Marokkanischer Kichererbseneintopf</b>	<b>(Veggie) Geschnitzeltes ungarische Art</b> <sup>F</sup> Spätzle <sup>Aa</sup> Blattsalat fruchtige Mango-Vinaigrette <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Gemüseragout in Ananas-Currysoße</b> Reis	<b>(Veggie) Linsen-Lasagne Vegan</b> <sup>1, 3, Ad, Aa, I</sup> Rebional Tomatensoße	<b>(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty</b> <sup>3, Ad, F, Aa, I, J</sup> Salat, Tomatenscheiben Gewürzgurke, Ketchup <sup>3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa, K</sup>
<b>Pasta Basic</b>	<b>(Geflügel) Penne</b> <sup>Aa</sup> Gemüsecurrysoße mit Huhn <sup>G, I</sup>	<b>(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch und Erbsen</b> <sup>C, G, Aa</sup> Rebional Tomatensoße Blattsalat fruchtige Mango-Vinaigrette <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Spirelli</b> <sup>Aa</sup> Tomatenpesto <sup>3, G, Ha</sup> Eisberg-Gurken-Salat natur Dressing Joghurt <sup>G</sup>	<b>(Veggie) Farfalle</b> <sup>Aa</sup> Grünkern-Linsenbolognese <sup>1, 3, Ae, I</sup> Blattsalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	<b>(Rind) Makkaroni</b> <sup>Aa</sup> Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup> Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
 <b>Dessert DGE</b>	<b>Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Apfel</b>	<b>Stracciatellapudding</b> <sup>F, G</sup>	<b>Pflaume</b>	<b>Grießflammerie</b> <sup>G</sup>

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 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.