



# Kalenderwoche 20

Datum	Montag 12.5.2025	Dienstag 13.5.2025	Mittwoch 14.5.2025	Donnerstag 15.5.2025	Freitag 16.5.2025
 <b>Menü 1 DGE</b>	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten <sup>F, Aa</sup> Paprikadipp	(Veggie) Milchreis <sup>G</sup> heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)	(Veggie) Sonnenblumenkernfrikadelle <sup>1, C, F, Aa, I, J</sup>  Gemüsejus <sup>I</sup> , Kartoffeln Blattsalat Dressing Joghurt <sup>G</sup>	(Veggie) Linseneintopf <sup>3, I</sup> Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot <sup>Ab, Aa</sup>	(Veggie) Bami-Bratling mit Möhren, Sellerie, Zucchini <sup>C, F,</sup> Aa, I  Currysoße <sup>3, G</sup> Vollkornreis Gurken-Apfel-Salat <sup>3</sup>
<b>Menü 2</b>	(Veggie) Pizza Margherita <sup>Ac, G,</sup> Aa  Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Rind) Frikadelle <sup>C, Aa, J</sup> Senf <sup>J</sup> Möhren-Kartoffelstampf <sup>G</sup>	(Fisch) Fisch- Kartoffelstäbchen <sup>2, 4, Ac, C, D, Aa, I</sup>  Kartoffelstampf <sup>G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup>	(Geflügel) Hähnchenschnitzel <sup>Aa</sup>  Rahmsoße <sup>G, I</sup> Erbsen und Möhren Kartoffeln	(Geflügel) Buchstabensuppe mit Gemüse <sup>Aa, I</sup> Geflügelbrustscheiben <sup>8</sup>  Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>
<b>Pflanzenreich</b>	(Veggie) Getreidebratling <sup>1, 3, Ad,</sup> Ae, I  Gemüsejus <sup>Ad, I</sup> Kartoffelstampf <sup>Ad</sup> Kohlrabigemüse	(Veggie) Gemüsecurry Paprika Kichererbse <sup>Ha, I</sup> Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse und Nudeln <sup>Aa, I</sup>	(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel <sup>Aa, I</sup> Rahmsoße auf Haferbasis <sup>Ad, I</sup> Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelsoße auf Haferbasis <sup>Ad, I</sup> Kürbiskerncrunch Topping <sup>1, 3,</sup> Aa Kartoffeln
<b>Pasta Basic</b>	(Veggie) Penne <sup>Aa</sup> Rebional Tomatensoße geriebener Mozzarella <sup>G</sup> Krautsalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Farfalle <sup>Aa</sup> Carbonara <sup>2, 3, 8, G, I</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing <sup>1, 2, C, G, Aa, I, J</sup>	(Rind) Spaghetti <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>I</sup> Rote Bete-Apfel-Salat <sup>1, 3</sup>	(Veggie) Makkaroni <sup>Aa</sup> Käsesoße <sup>G, I</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Spirelli <sup>Aa</sup> Tomaten-Frischkäsesoße <sup>G</sup> Gurken-Apfel-Salat <sup>3</sup>
 <b>Dessert DGE</b>	Karamellpudding <sup>G</sup>	Apfel	zwei kleine Pancakes <sup>C, G, Aa</sup> Zimt und Zucker	Joghurtspeise <sup>G</sup>	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

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.