

Kalenderwoche 21

Datum Menülinie	Montag 19.5.2025	Dienstag 20.5.2025	Mittwoch 21.5.2025	Donnerstag 22.5.2025	Freitag 23.5.2025
 Menü 1 DGE	(Veggie) Kürbiskern- Polentatater Rebional Tomatensoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Möhren-Apfel-Rohkost ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Gemüseragout italienische Art ^{1,3,I} geriebener Käse ^G Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke)	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Veggie) Vegetarische Grünkern- Frikadelle ^{1, 3, Ad, Ae,} ^{C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Balsamico- Linsengemüse ^{1,3,I} Spätzle ^{Aa} Blattsalat Joghurdressing ^G
Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{G, Aa,} ^I Blattsalat Balsamicodressing ^{1,3,J}	(Rind) Gulaschsuppe ^I Gemüse-Rohkoststicks (Möhre, Paprika, Gurke) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Joghurtsoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 8, G,} ^{Aa, I} Rebional Tomatensoße ^G	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici ^{Ae, Aa} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³
Pflanzenreich	(Veggie) Polentaschnitzel ^{Ad,} ^{Aa} Bratensoße ^{Ad, I} Bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa, I}	(Veggie) Gnocchigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl ^{Aa} Rucola-Mandelpesto ^{Ha}	(Veggie) Spaghetti-Sojahack- Auflauf mit Tofu-Mandelkruste ^{F, Ha, Aa} Rebional Tomatensoße	(Veggie) Soja-Chili ^{F, Aa} Reis	(Veggie) Grünkern- Gemüsepuffer ^{Ad, Ae, Aa, I} Paprikadipp vegan
Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Blattsalat Balsamicodressing ^{1,3,J}	(Rind) Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen ^{C, Aa} Gurkensalat ³	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Möhrensalat	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Pesto Rosso Soße ^{3, G, Ha} Blattsalat Joghurdressing ^G
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Banane	Apfel Pflaume

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.