



Kalenderwoche 22

Datum	Montag 26.5.2025	Dienstag 27.5.2025	Mittwoch 28.5.2025	Donnerstag Christi Himmelfahrt 29.5.2025	Freitag 30.5.2025
Menülinie	26.5.2025	27.5.2025	28.5.2025	29.5.2025	30.5.2025
 Menü 1 DGE	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^G Kurkuma-Vollkornreis Tomatensalat ³	(Veggie) Möhreintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Gemüse-Maultaschen ^{C, G, Aa, I} Möhren-Blumenkohl- Brokkoligemüse Käsesoße ^{1, G, I} Tomaten-Gurken-Paprikasalat ³	(Veggie) Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^G Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Kartoffelgratin ^G Kürbiskern-Crunch ^{1, 3, Aa} Gemüsesalat ³
Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{8, I, J} Currysoße ³ Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Geflügel) Hähnchengyros Tsatsiki ^G Gemüserais Krautsalat ³	(Fisch) Penne ^{Aa} Lachs-Soße mit Spinat ^{Ac, D, G, I, J}	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker	(Rind) Hackbraten Rind ^{Ae, C} Rinderjus ¹ Reis Erbsen und Möhren
Pflanzenreich	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Currywurst ^{F, Aa} Currysoße ³ Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Veggie) Süßer Kirsch-Michel- Auflauf ^{3, Ab, Ac, Ad, Ha, Aa} Schokoladensauce auf Haferbasis ^{Ad}	(Veggie) Kartoffelgratin ^{Ad} Mandelstreu ^{Ha} Tomaten-Gurken-Paprika- Salat ³	(Veggie) Pflanzliche Apfelpfannkuchen ^{Aa} Waldbeerensoße Zimt und Zucker	(Veggie) Pfannengyros ^{F, Aa} Djuvecreis Endiviensalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}
Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Käsesoße ^G Tomatensalat ³	(Geflügel) Spirelli ^{Aa} Bolognese ¹ Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurdressing ^G	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Grünkern-Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Penne ^{Aa} (Rind) Tomatensoße mit Fleischbällchen ^{C, Aa} Blattsalat Dressing Joghurt ^G
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Birne	Grießpudding ^{G, Aa}	Banane	Apfelkompott

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.



DE-ÖKO-003

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.