

## KW 48 25.11 - 29.11.2024



	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Nürnberger Rostbratwürste Sauerkraut Bratensauce Kartoffelstampf (b,b1)	Geflügelfrikadelle (a,a1,b,b1,j) Leipziger Allerlei in Rahm (Möhren, Erbsen, Spargel) Gnocchi (a,a1,d)	Kartoffel- Eintopf (Kartoffel, Sellerie, Karotte) (i) Vollkornbrötchen ( a,a1,a4,a5,a6 )	Obst
Dienstag	Knusperhähnchenbrust (a,a1,a5) Tomatensauce Reis	gedünsteter Hokifilet (e) (Seehecht) Kräutersauce Vollkornreis Apfel-Möhren- Salat	<b>Käseravioli</b> (a,a1,b,b1) Tomatensauce	<b>Mandarinenquark</b> (b,b1)
Mittwoch	Grünkohl (J) Kasseler, Kohlwurst(j) (schwein) Röstkartoffeln	Hirtenrolle gefüllt mit Käse (Rind+Schwein) (a,a1,b,b1,d) Tzaziki (b,b1) Tomatenreis	Quinoa-Erbsenbratling Farfalle - Rucola Salat (a,a1) Tzaziki (b,b1)	Obst
Donnerstag	Kalbsbraten geschmort Schwarzwurzelgemüse Bratensauce Kartoffeln	Puten-Currygeschnetzeltes mit Früchten dazu Reis	Schupfnudel-Pilzpfanne mit Gemüse (a,a1,d) (Blumenkohl, Champigtnons, Erbsen, Mais, Paprika Bohnen Brokkoli) Schnittlauchsauce	Schokoladenpudding (b,b1)
Freitag	Ofenkartoffel Sour Cream b,b1 Hähnchen gem. Salat American Dressing	<b>Gulaschsuppe</b> (Rindfleisch, Paprika,Pilze) Brötchen ( a,a1)	Falafelbällchen (b,b1) Gemüsereis (Tomate, Aubergine, Zucchini,Paprika) Tomatensauce	Obst

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,

3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt 8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

## Allergene:

a=glutenhaltige Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kamut, a4=Roggen, a5=Gerste, a6=Hafer, a7=Hybridstämme, b=Milch und Milcherzeugnisse, b1=Laktose, c=Krebstiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse, h7=Paranüsse, h8=Pistazien, h9=Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere



Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menuelinie zertifiziert.

## Änderungen Vorbehalten