

## KW 07 10.02 - 14.02.2025



	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Curry-Asiapfanne Putenstreifen Asiagemüse Basmatireis	<b>Wurstgulasch</b> (2,3,5) Nudeln (a,a1)	Tortellini gefüllt (a,a1,b,b1,d) (Spinat, Ricottafüllung) Tomatensauce	Obst
Dienstag	Schupfnudelpfanne Kasseler (2,3) buntem Gemüse Frischkäsesauce (b,b1)	<b>Seelachsfilet geb.</b> (a,a1,e) Petersiliensoße (a,a1,b,b1) Karotten-Apfelsalat Kartoffelpüree (b,b1)	Gemüseschnitzel (a,a1,b,b1,d,i) Schwarzwurzel in heller- Sauce Kartoffelpüree (b,B1)	Vanillepudding (b,b1) Fruchtsauce
Mittwoch	Schaschlik Schwein Balkansauce Kartoffel Dippers	Chili-con Carne (Rind) mit Brot (a,a1)	Kichererbsen-Couscous- Pfanne (a,a1) mit Gemüse Gemischter Salat Joghurt Dressing ,b1	Obst
Donnerstag	"Stroganoff" Schweine- Geschnetzeltes Zwiebeln, Gurke Champignons Rösti Ecke	Hähnchenschnitzel paniert (a,a1,d) Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käsebratling (a,a1,b,b1,d) Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Kirschquark (b,b1)
Freitag	Chicken Nuggets ( a,a1,3 ) Pommes frites	Pichelsteiner Eintopf ( Rind) Suppengemüse ( I)	Soja-Currygeschnetzeltes mit Asiagemüse (g) Linsen-Vollkornreis	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



