

Essen 2

Vegetarisch

Dessert

Montag				
Dienstag				
Mittwoch	Frühlingsrolle veg. Asia Gemüse Duftreis Süß-Sauersauce	Rotbarschfilet Mangoldgemüse Salzkartoffeln	2 Spinatknödel (a,a1,b,b1,d) mit Champignonragout	Obst
Donnerstag	Hähnchenschenkel Pommes Dippers Sour Creme	Puten- Gyros Krautsalat (3) Tzaziki (b,b1,d,j,2) Tomatenreis	Kichererbsen- Curry Topf (Paprika, Möhren, Zucchini) gemischter Salat Joghurt Dressing (b,b1)	Quark-Dickmilch mit Himbeeren (b,b1)
Freitag	Hacksteak (a,a1,d) (Rinfleisch) Kohlrabi in heller Sauce Salzkartoffeln	Schupfnudelnpfanne Kasseler Sauerkraut	Grießbrei a,a1,b,b1 Kirschkompott Rohkost (Gurke)	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

Gemischter Salat ist immer mit
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika

Gemischter Salat ist immer mit
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika

Gemischter Salat ist immer mit
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika