

## KW42 13.10 - 17.10.2025



	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchensteak Mexikanische Kartoffel Bohnenpfanne Sour creme ( b,b1 )	Polenta Spinat Taschen (a,a1,b,b1) Tomaten-concasse-soße Kartoffelpüree (b,b1)	Senfeier (b,b1,j) Kartoffelpüree (b,b1) frische Rote Beete	Obst
Dienstag	"Fläskesteg" Dänischer Schweine- braten ( J ) Rotkrautsalat und Süßen Kartoffeln	Hähnchen Cordon Bleu ( a,a1,b,b1, 2,3,5) Kaisergemüse Bratensauce( i) Kartoffeln	Vollkorn- Nudel- Gemüse Auflauf a,a1,b,b1,i (Karotte, Erbsen)	Mangoquark b,b1
Mittwoch	Cottage Pie Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffelstampf und Cheddar Käse ( b,b1)	Rindergeschnetzeltes Champignons Sahnesauce (b,b1) Nudeln (a,a1)	Süßkartoffel-Curry Brokkoli, Süßkartoffeln Kokosmilch Reis	Obst
Donnerstag	<b>Dönerteller</b> (Hähnchen) Bauernsalat Tzaziki (b,b1) Fladenbrot (a,a1)	Wildlachs gebraten (Fisch) e mediteranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignon) in Tomatensauce Vollkornreis	<b>Gnocci</b> Spinat-Käsesauce (b,b1)	Heidelbeer- Joghurt b,b1
Freitag	Burger MC Rib Hack (Schweinefleisch) (a,a1,d,j) BBQ sauce Süßkartoffel Pommes Sour creme (b,b1)	Erbsensuppe ( I) Geflügelwurst (2,3,5)	Milchreis b,b1 Kirschen Rohkost (Gurke, Paprika)	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