

## KW 49 01.12 - 05.12.2025



	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchen-Gemüse- Pfanne mit Roten Linsen und Pesto Baguette	Makkaroniauflauf mit Putenschinken in Sahnesauce (b,b1)	Süßkartoffel-Linsen Suppe Vollkornbrötchen a,a1,a4	Obst
Dienstag	Ravioli mit Rinderhack gefüllt (a,a1,b,b1,d,i) Tomatensauce	Bratwurst ( Geflügel)  Spitzkohl in Rahm ( b,b1)  Kartoffelstampf (b,b1)	Schupfnudel- Gemüsepfanne in Tomatensauce (Paprika, Zucchini Champignon) a,a1,d Mozzarella b,b1	Pflaumen Quark (b,b1)
Mittwoch	Gemüse-Rindfleisch- Gulasch (Möhre, Zucchini, Pastinake, Champignons) Kartoffeln	<b>Pizza</b> Margherita oder Salami ( Truthan)	Bulgur-Chili (b,b1) mit Kidney-Bohnen, Tomate, Mais, Paprika Fladenbrot (b,b1)	Obst
Donnerstag	Schweine Haxe Sauerkraut Kartoffelstampf Bratensauce	Seehechtfilet gedünstet  Tomatensauce Gurkensalat Vollkorngemüsereis j (Sellerie, Möhren, Lauch)	Tortellini (Ricotta , Blattspinat) a,a1,b,b1,d Tomatensauce Gurkensalat	Aprikose-Mango Joghurt (b,b1)
Freitag	Elsässer Zwiebel- Schnitzel (Schwein) ( j) Kartoffel Drillinge	Fluffies (Mini Pfannkuchen) Vanillesauce a,a1,b,b1,d	Falafelbällchen Toskanische Kartoffeln Rucola-Dip (b,b1) Tomatensalat	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 Phenylalaninguelle(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 /erpflegung 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

