

## KW51 15.12 - 19.12.2025



		Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchenroulade gef. (Spinat und Käse)(b,b1,j) Süßkartoffelstampf Bratensauce	<b>Pizzasuppe</b> (b,b1) Rinderhack, Paprika, Tomate, Mais, Schmelzkäse	Gemüsefrikadelle (a,a1,d) Vollkorn-Linsenreis Tomatensauce	Obst
Dienstag	Currywurst (Schwein) ( 2,3,5) Pommes frites	2 Geflügelköfte (a,a1,b,b1) Bulgursalat (a,a1) Minz Dip (b,b1)	Vollkornbratling (a,a1,d,i) Möhren in heller Sauce Salzkartoffeln	Vanillepudding (b,b1)
Mittwoch	Nudeln in Brokkolikäse-Sauce mit Putenschinken ( 2,3,5)	Hähnchenspieß Paprikasauce Reis	Nudeln a,a1 Tomaten- Basilikum- Sauce Hartkäse (b) gem. Salat American-Dressing (b,b1)	Obst
Donnerstag	<b>Wildgulasch</b> Zwiebel, Wildpilze Rosenkohl Kartoffel Rösti	panierte Fischfrikadelle (a,a1,b,b1,e,j) (Seelachs, Schellfisch) Rahmspinat Kartoffelpüree (b,b1)	Chili-sin-Carne Linsen, Kidney Bohnen Mais, Paprika, Tomaten Baguette ( a,a1 )	Erdbeerquark (b,b1)
Freitag				

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