

















Änderungen Vorbehalten	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024
Fleisch und Fisch	Hähnchenflügel ^{a,a1,f,i} mit Krautsalat ^{22,3} Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Schollenfilet in Maispanade ^d mit Paprikakompott und Kartoffelstampf ^{1,9} 	Kartoffeltaschen ^{g,h1} Kräuterquark ⁹ Pfannengemüse (grüne.Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebel) 	Cevapcici ^{a,a1,c,g,j} Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen ^{1,i} und Penne Rigate ^{a,a1} 
Vegetarisch und Gut	Vegane Wings ^{a,a1,a3,f,g} mit Krautsalat ^{22,3} Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Veganer Back(-Fisch) ^{a,a1} Aioli-Quark Dip ⁹ Erbsen ^{1,i} und Kartoffelstampf ^{1,9} 	Gemüsegulasch ^{a,a1,f,i} mit Reis ^{BIO} 	Käsespätzle mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} 
Gesund und Lecker 	Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen Zucchini-Auflauf) ⁹ mit Kräuterquark ⁹ 	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,h1,i,j} mit Joghurt-Chillisaucе ^{2,g} 	vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3} auf Spaghetti ^{a,a1} 	Seelachs-Backfisch ^{a,a1,c,d,j} Chinapfanne (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k} Basmatireis ^{BIO} 
Salat / Buffet 	Täglich wechselnde Salate wie z.B. Eisbergsalat, Romana-Salat, Karotten, Paprika als Buffet mit verschiedenen Toppings wie z.B. Mais, Kidneybohnen, Schafkäse, Oliven o. Thunfisch und wechselnden Dressings wie z.B. American-, Joghurt- oder Italien Dressing			
Pasta / Buffet	Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fussili, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce			
Nachtsch 	Apfel	Bananenjoghurt ^{3,g}	Butterkeks Milchpudding ^{a,a1,g}	Wassermelone ⁷

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide (**a.1 Weizen, a.2 Roggen, a.3 Gerste, a.4 Hafer, a.5 Dinkel, a.6 Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen (**Glucosesirup auf Weizen-und Gerstenbasis sowie Maltodextrine auf Weizenbasis, (b) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (c) Ei oder Eierzeugnisse, (d) Fisch oder Fischerzeugnisse, (e) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (f) Soja oder Sojaerzeugnisse, (g) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) Schalenfrüchte (h.1 Mandeln, h.2 Haselnüsse, h.3 Walnüsse, h.4 Pistazien, h.5 Macadamianüsse, h.6 Cashewkerne, h.7 Paranüsse**) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (i) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (j) Senf oder Senferzeugnisse, (k) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (l) Schwefeldioxid oder Sulfit, (m) Lupine oder Lupinerzeugnisse, (n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) mit Natripökelsalz (Deklaration des Dressing und Dips über Allergenkezeichnung siehe vor Ort)

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (**Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn**), Reis (**Langkornreis, Basmatireis und Naturreis**). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.