

Änderungen Vorbehalten	Montag 27.05.2024	Dienstag 28.05.2024	Mittwoch 29.05.2024	Donnerstag 30.05.2024
Fleisch und Fisch	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Seelachsfilet im Backteig ^{a,a1,d} mit Kräuterquarkdipp ^g Brokkoli und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Tomatensuppe mit Kräutern ⁱ und Baguettescheiben ^{a,a1} 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,a3,g} mit Brötchen ^{a,a1} 
Vegetarisch und Gut	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,f} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Erbseintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{3,i,1} und Brötchen ^{a,a1} 	Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{a3,g} Frühlingslauch und Röstzwiebeln ^{a,a1} 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelsmus ³ 
Gesund und Lecker 	Thunfisch ^d Kichererbsen Salat mit Curry-Blumenkohl ^{3,h,h1,j} Minzjoghurt ^g und Mehrkornbrot ^{a,a1,a2,a3} 	Asiatisches Curry (Zucchini, Champignons, Tomaten) ^{a,a1,f,g,j} mit Vollkornreis  	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe ^{g,i,j} mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	gefüllte Süßkartoffel (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Lauch) mit Sour Cream ^{a3,g} 
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 	Milchpudding Vanille, (Becher) ^g	Banane	Joghurt ^g mit Müsli ^{a,a1,a2,a3,a4}	Apfel

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 Nitritpökelsalz (Deklaration des Dressing und Dips über Allergen Kennzeichnung 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.