

17.11. - 21.11.25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Kartoffelpüree Rotkohl 5) Aa,D,L,5) Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. ROTKOHL-SALAT F Hauptgang. HÄHNCHENSTREIFEN *RATATOUILLE* Tomate Zucchini Paprika Vollkorn Reis D.L Dessert. PUDDING L	Hauptgang. HACKBÄLLCHEN VOM RIND Bratensauce I Spätzle Erbsengemüse Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F.L Hauptgang. *PASTA* CARBONARA Nudeln Schinken2),3),4) -Sahne- Sauce *Geflügel* Aa,D,L,2),3),4) Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. MEXIKANIOCHEO CHILL CON CARNE *RIND* Pinderhackfleisch Kidneyhohnen Mais Bunter Reis As. Dessert. FRICCHODET
Menü	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. TORTELLINI *VEGGIE* Spinat-Sauce Aa,D,E,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. MÖHRENSALAT F Hauptgang. SPÄTZLE *KLASSIKER* Champignonrahmsauce Aa,D,E,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. *ROTH/OST* SNACK OURKE 9/5 OTÜCK PRO KIND Hauptgang. BULGUR GEMÜGER FANNE "VEGGE* Belkenköss Kichensteen Paprilla Terrute Maio Augus Dessert. FRISCHIEDET	Vorweg. TOMATENCREMESUPPE D,L Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus3) Aa,E,L,3) Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GEMISCHTER RIATTSALAT Beloamics?) Drossing Hauptgang. MEDITERRANER KARTOFFEL AUFLAUF Korteffelesheiben Tomaten Touchini Aubergine Faprika Mozzarciia D.L. Dessert. FRIOCHODOT
Wochen- Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Vorweg. ENDIVIENSALAT Logburt Processing su Hauptgang. *PASTA Fraching Tomaton Gauce Schmidter Tomaton Gauce Aa.D.E. Dessert. TODDING L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F.L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingsnudeln "Tricolore" Aa.D.E. Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIEND ADAT Joghart Bressing Fig. Hauptgang. From the Franching Foundation Guade Schmetterlingshadem Theolore Aa,D.E. Dessert. FRICCHODST	Vorweg. ENDIVIENCALAT Joghant Bressing r.: Hauptgang. PAOTA Fruchtige Tornuten Succe Solumetterlingendelin "Tricolore" Aa,D,E, Dessert. FRISCHODST

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechendem "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.



BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garmelen, Hummer), D Sellerie und Sellerie erzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Seja und Sejaerzeugnisse, Kupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse (w. a. Muscheln, Schneckeln, S

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccarin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökeisalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium-oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jediertem Kochsalz oder Kochsalz oder Kochsalz oder Kochsalz oder Kochsalz oder Nosehalz, 11 enthält eine Phenytalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdriphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheirweiß (Kuhmülchund Kuhmülchund Kuhmülcherzeugnisse), 16 kotfeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder f)



24.11. - 28.11.25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. GURKEN-SALAT IN RAHM F.L Hauptgang. SEELACHS *PANIERT* Dillsauce Kartoffelpüree AB,D,E,G,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. GDISCHISCHED BALIEDNISALAT Tomaton Paprika Gurkon Mais F Hauptgang. HÄHNGHENSTREIFEN IN TOMATENOAUSE Vallkorprois 2. Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. HACKFLEISCH-PAPRIKA-RAHM- RAGOUT *RIND* Paprika-Rahmsauce Eier-Spätzle Karottengemüse Aa,D,E,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. PLATTCALAT Secretary Processing	Vorweg. *ROHKOOT* CHACK KAROTTEN 9/6 CTÜCK FRO KIND Hauptgang. MEATDALLO VOM CEFLÜCEL*CALADDECE CTVLE* Tomatonwürfel Mozzarollo Würzige Cause Nudeln
Menü	Vorweg. BLATTSALAT Balsamico-Dressing F,8) Hauptgang. GNOCCHI *VEGGIE* Basilikumsauce AB,D,E,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. NUDELSUPPE Gemüseeinlage (Erbsen,Mais,Karotten) Aa,D Hauptgang. MILCHREIS *KALT* Zimt & Zucker L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. MAIS-PAPRIKA-SALAT F Hauptgang. MILDES CHILI SIN CARNE *VEGGIE* Soja Kidneybohnen Mais Bulgur Aa,Ac,D,J,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico-Dressing F,8) Hauptgang. PASTA *FUSILLI* Tomatensauce Reibekäse Aa,D,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. EIGDEROCALAT Joghart Brossing 1 Hauptgang. Kartoff LL-BRONKOLI-GRATIN Kartoffelesheiben Brokkeli Beshem Bause Käse überbasken s Dessert. FRIOCHODOT
Wochen- Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Aa,D,E,F, 2),3),4),9) Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. INSENDINTOPE MIT WIENEDLE *GEFLÜGEL*2), 2), 1), 0) Eier Spätele ***********************************	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Aa,D,E,F, 2),3),4),9) Dessert. PUDDING L	Hauptgang. LINGENEINTOPE MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2), 3), 4), 3) Eter Opulate xa, y, e, r, z, y, y, y, y, y Dessert. FRICOHODOT

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.



BUNDESAMTFÜR VERBRAUCHERSCHUTZUND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreidesowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamutoder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Gamelen, Hümmer), D Sellerie und Sellerie erzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 1 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, KLupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccarin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kallumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilch und Kuhmilch



01.12. - 05.12.25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. EISBERGSALAT Joghurt-Dressing F.L Hauptgang. GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN Dunkle Champignonsauce Kartoffelgratin D.J.L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. ROTKOHL-SALAT Hauptgang. CLVAFCICI TÄTINGHEN Pulgur Zaziki asset	Vorweg. KAROTTEN-SALAT Hauptgang. *KLASSIKER* HASCHEE *RIND* Bratensauce Gemüse-Reis (Mais, Möhren, Brechbohnen) D.L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GURKENSALAT IN RAHM F.L Hauptgang. GEBACKENES DORSCHFILET Salzkartoffeln Cocktailsauce Aa.D.E.F.G.J.L Dessert. PUDDING L	Vorweg. REATTERLAT Kräuter Dressing Hauptgang. HÄHNGHENDAGGUT Schwessung Konthenwirfel Kullererbeen Nudeln
Menü	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F.L Hauptgang. TORTELLINI VERDURA MIT GEMÜSEFÜLLUNG Grüne Tortellini Tomaten- Frischkäse-Sauce AB.D.L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Baksamico8)-Dressing F,L,8) Hauptgang. BLUMENKOHL-KARTOFFEL- AUFLAUF Kartoffelscheiben Blumenkohl Bechamel D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. KARTOFFELCREMESUPPE D.L Hauptgang. DAMPFNUDEL Vanillesauce Aa,E,L Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. GEMÜSEKÜCHLEIN Ebly (Zartweizen) Ratatouille- Sauce AB.D.E.L Dessert. PUDDING L	Vorweg. GOLE SLAW SALAT Krautsalat Hauptgang. BELL KARTOFFEL N. SehaitHaush Quark Dessert. FRIBOHOBST
Wochen- Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Joghurt-Dressing F.L Hauptgang. *PASTA* FUSILLI NUDELN Spinat-Käsesauce AB.D.L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. CEMICCHTED DLATTCALAT Karattanetroifan Joghurt Droceing Hauptgang. *DACTA* FUCULLINUDELN Spinat-Käsesauce Dessert. FRIOCHODOT	Vorweg. GEMICONTER BLATTOALAT Karottenstreifen doghart Brossing Hauptgang. *PASTA FUSILLI NUBELN Spinal Küscoudoo August Dessert. PUDDING L	Vorweg. GEMISCHIED BLATTCALAT Varietionstroifen Jeghurt Procesing Hauptgang. *PACTA* FLIGHTINHDELN Spinet Könnennen Dessert. FRIGHTIODET

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.



BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Welzen, b Roggen, e Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamutoder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, KLupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccarin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökeisalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jediertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilchund Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxidu. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder I)