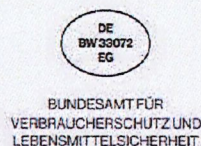




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Kartoffelpüree Rotkohl 5) Aa,D,L,5) Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. ROTKOHL-SALAT F Hauptgang. HÄHNCHENSTREIFEN *RATATOUILLE* Tomate Zucchini Paprika Vollkorn Reis D,L Dessert. PUDDING L	Hauptgang. HACKBÄLLCHEN VOM RIND Bratensauce 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. MEDITERRANEER CHILI CON CARNE *RIND* Rinderhackfleisch Kidneybohnen Mais Bunter Reis Aa,5 Dessert. FRISCHOBST
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. *ROTKOHL-SNACK-OURKE 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. BULGUR-GEMÜSEPFANNE *VEGGIE* Balkankäse Kidneybohnen Paprika Tomate Mais Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. TOMATENCREMESUPPE D,L Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus3) Aa,E,L,3) Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico-Dressing F,L Hauptgang. MEDITERRANEER KARTOFFEL AUFLAUF Kartoffelsoßen Tomaten Zucchini Aubergine Paprika Mozzarella D,L Dessert. FRISCHOBST
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingsnudeln "Tricolore" Aa,D,E Dessert. PUDDING L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingsnudeln "Tricolore" Aa,D,E Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingsnudeln "Tricolore" Aa,D,E Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingsnudeln "Tricolore" Aa,D,E Dessert. FRISCHOBST

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.



Bitte beachten Sie, die Allergenkezeichnungen 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, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

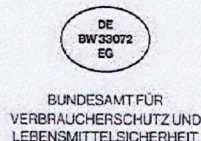
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosamin, Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit | sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

24.11. – 28.11.25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. GURKEN-SALAT IN RAHM F,L Hauptgang. SEELACHS *PANIERT* Dillsauce Kartoffelpüree Aa,D,E,G,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. GRIECHISCHER RAUERN-SALAT Tomaten Paprika Gurken Mais F Hauptgang. HÄHNCHENSTREIFEN IN TOMATENSAUCE Vollkornreis Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. HACKFLEISCH-PAPRIKA-RAHM- RAGOUT *RIND* Paprika-Rahmsauce Eier-Spätzle Karottengemüse Aa,D,E,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. BLATTSALAT 2-Kräuter-Dressing Hauptgang. HÄHNCHEN-ASCCH Bratensauce Paprika Parboiled-Reis Dessert. PUDDING	Vorweg. *ROHKOST* SNACK KAROTTEN 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. MEATBALLS VOM GEFLÜGEL *CALABRESSE-STYLE* Tomatenwürfel Mozzarella Würstige Sauce Nudel Dessert. FRISCHOBST
Menü	Vorweg. BLATTSALAT Balsamico-Dressing F,8) Hauptgang. GNOCCHI *VEGGIE* Basilikumsauce Aa,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. EISBERG-SALAT Joghurt-Dressing Hauptgang. KARTOFFEL-BROKKOLI-GRATIN Kartoffelscheiben Brekkeli Bechamel Sauce Käse überbacken Dessert. FRISCHOBST
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. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Aa,D,E,F, 2),3),4),9) Dessert. PUDDING L	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Dessert. FRISCHOBST

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.



Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

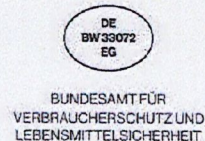
Allergene: A Getreidehaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, 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. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitrilpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / 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 Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



	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. GEFÄLLT HÄHNCHEN Pulver Zucchini Petersilie Dessert. FRISCHOBST	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. BLATTSALAT Kräuter-Dressing Hauptgang. HÄHNCHENRAGOUT Schnecken Karottenwürfel Kartoffel Nudeln Dessert. FRISCHOBST
Menü	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. TORTELLINI VERDURA MIT GEMÜSEFÜLLUNG Grüne Tortellini Tomaten- Frischkäse-Sauce Aa,D,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Baksmico8)-Dressing F,L,B) 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 Aa,D,E,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. GOLE-SALAT Kräutsalat Hauptgang. PELLKARTOFFELN Schneidlauch-Quark Dessert. FRISCHOBST
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* FUSILLI NUDELN Spinat-Käsesauce Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Joghurt-Dressing Hauptgang. *PASTA* FUSILLI NUDELN Spinat-Käsesauce Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Joghurt-Dressing Hauptgang. *PASTA* FUSILLI NUDELN Spinat-Käsesauce Aa,D,L Dessert. PUDDING	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen Joghurt-Dressing Hauptgang. *PASTA* FUSILLI NUDELN Spinat-Käsesauce Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST

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.



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 Schalenfruchterzeugnisse, 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 Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, 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. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)