



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. FLEISCHKÄSE *GEFLÜGEL* 2),3),4) Bratensauce Salzkartoffeln Rahmspinat D,L,2),3),4) Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. WEIRKOHL-KAROTTEN-SALAT F Hauptgang. ERIKADELLE VOM RIND Paprika-Tomatensauce Reis A,a,E,F,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. HÄHNCHEN RAGOUT Rahmsauce Spätzle Aa,D,E,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. MEDITERRANE HACKFLEISCHSAUCE *RIND* Rinderhackfleisch Rosmarin Thymian Zucchini Paprika Parboiled Reis A,a,D Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. EISBERGSALAT Radissonstücken Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. THUNFISCH-TOMATEN SAUCE Tomatensauce Vollkornnudeln Aa,D,G,L Dessert. FRISCHOBST
Menü	Vorweg. TOMATEN-GURKEN-SALAT F Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG Kräuterquark D,F,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. GEMÜSECREMESUPPE D,L (Karotten, Kartoffeln, Sellerie) Hauptgang. KARTÄUBERKLOß Vanillesauce Aa,E,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. CHINAKOHL-SALAT Mango Dressing F,L Hauptgang. GEMÜSE-CURRY *VEGGIE* Kokosmilch Curry Mungobohnen Bambus Paprika Bohnen Sesam- Bulgur Aa,D,H,J,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. *ROHKOST* KNABBER KAROTTENSTICKS 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. PENNE NUDELN *VEGGIE* Rote Linsenbolognese Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. BLATTSALAT Balsamico*9) Dressing F,L Hauptgang. RAVIOLI MIT KÄSE SPINAT FÜLLUNG *VEGGIE* Frischkäsesauce Aa,E Dessert. FRISCHOBST
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. PUDDING	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,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 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 Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine 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. Saccharin, 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 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	Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Kartoffelpüree Rotkohl ⁵ _{Aa,D,L} Dessert. FRUCHT-JOGHURT _L	Vorweg. ROTKOHL-SALAT _F Hauptgang. HÄHNCHENSTREIFEN *RATATOUILLE* Tomate Zucchini Paprika Vollkorn Reis _{D,L} Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. HACKBÄLLCHEN VOM RIND Bratensauce Spätzle Erbsengemüse _{Aa,D,E,F,L} Dessert. PUDDING _L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing _{F,L} Hauptgang. *PASTA* CARBONARA Nudeln Schinken ² , ³ , ⁴ -Sahne- Sauce *Geflügel* _{Aa,D,L} Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. MEXIKANISCHES CHILI CON CARNE *RIND* Rinderhackfleisch Kidneybohnen Mais Bunter Reis _{Aa,D} 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. FRISCHOBST	Vorweg. ROTKOHL-SALAT ONACK-QUINKE 0/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. PULGUR-GEMÜSEPFANNE *VEGGIE* Polkakäse Kichererbsen Paprika Tomate Mais _{Aa,D,L} Dessert. PUDDING _L	Vorweg. KÜRBISCREMESUPPE _{D,L} Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus ³ _{Aa,E,L} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico ⁸ -Dressing _{F,8} Hauptgang. MEDITERRANER KARTOFFEL- AUFLAUF Kartoffelscheiben 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. FRISCHOBST	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

Diese zertifizierten Speiselinien erfüllen die aktuellen, bundesweiten gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.

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 Sesamsamenerzeugnisse, **I** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **J** Soja und Sojaerzeugnisse, **K** Lupine 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. Saccharin, 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 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. GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing ^F Hauptgang. HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Preiselbeerrahmsauce Kartoffelpüree ^{Aa,D,E,F,L} Dessert. FRUCHT-JOGHURT ^L	Vorweg. *ROHKOST* SNACK GURKENSCHNITZELN 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle Rahmsauce ^{Aa,D,E,L} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing ^{F,L} Hauptgang. SCHNITZEL*MEHLIER* Grünsoße Parboiled Reis ^{Aa,D,E,L,G,L} Dessert. PUDDING ^L	Hauptgang. MEXIKANISCHES CHILI CON CARNE *RIND* Rinderhackfleisch Kidneybohnen Mais Bulgur ^{Aa,D} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. COLE SLAW SALAT Kreuzsalat ^{F,L} Hauptgang. CORRIWURST *GEFLÜGEL* 4) Geflügel Bratwurst in Soße Chrysanthemum Kartoffelgratin ^{D,F,L} Dessert. FRISCHOBST
Menü	Vorweg. MAIS-GURKEN-KIDNEY-SALAT ^F Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE- KRÄUTERFÜLLUNG Kräuterquark ^{D,F,L} Dessert. FRUCHT-JOGHURT ^L	Vorweg. KÜRBISUPPE ^{D,L} Hauptgang. QUARKKÄULCHEN Apfelmus*3) ^{Aa,E,L} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. EISBERGSALAT Italienisches-Dressing ^F Hauptgang. GRÜNKERNBOLOGNESE Fusilli Nudeln Tomatensauce Kleines Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch) ^{Aa,D,L} Dessert. PUDDING ^L	Hauptgang. VEGGIE GEMÜSE KÖTTBULLAR Kartoffelpüree Rotkohl*5) ^{Aa,D,E,J,L} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. CHICKEN SALAT IN RAHM Hauptgang. KLASSIKER* SPÄTZLE Rahmsauce ^{F,L} Dessert. FRISCHOBST
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing ^{F,L} Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Reis ^{Aa,D,E,F,L} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing ^{F,L} Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Reis ^{Aa,D,E,F,L} Dessert. PUDDING ^L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing ^{F,L} Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Reis ^{Aa,D,E,F,L} Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing ^{F,L} Hauptgang. FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm Reis ^{Aa,D,E,F,L} Dessert. FRISCHOBST

Diese zertifizierten Speiselinien erfüllen die aktuellen, bundesweiten gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.

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 Sesamamerzeugnisse, **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, 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 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)