



Bei den grün hervorgehobenen Menüs werden die einzelnen Komponenten getrennt abgepackt geliefert.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vegetarische Erbsensuppe mit Bio-Kartoffelwürfeln , Möhren, Sellerie, Lauch und Leinsamen 1, 9 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a 67 kcal/100 g*	Penne 1 Bio-Zucchini -Ragout 1, 7 Möhrensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 84 kcal/100 g*	Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karottenscheiben) in Käsesauce 1, 3, 7 Eier-Spätzle 1, 3 135 kcal/100 g*	Pasta 1 Käsesauce 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 83 kcal/100 g*	Gemüsefrikadelle 1, 1a, 1e, 3 Salzkartoffeln Rotkohl 85 kcal/100 g*
Menü 2 	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Kräuterquark 1, 3, 7 Brechbohnsensalat in Essig-Öl-Dressing 10 91 kcal/100 g*	Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Hartkäse überbacken 1, 7 Bio-Tomaten -Dip 1, 3, 7 101 kcal/100 g*	Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 Rahmkartoffeln 1, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 82 kcal/100 g*	Hühner-Frikassee mit Spargel und Erbsen in weißer Sauce 1, 7 Vollkornreis 98 kcal/100 g*	Nudel-Pfanne mit Erbsen, Mais, Möhrenstiften und Bio-Sesam 1, 10, 11 Tomatensauce 1 92 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü					
Dessert	Saisonales Frischobst	Schokopudding 7 112 kcal*	Saisonales Frischobst	Birnenquark 7 81 kcal*	Möhrensticks 39 kcal*

BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)
 Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a Gluten* (1 Weizen*, 1b Roggen*, 1c Gerste*, 1d Dinkel*, 1e Hafer*, 1f Kamut*), 2 Krebstiere*, 3 Ei*, 4 Fisch*, 5 Erdnüsse*, 6 Soja*, 7 Milch einschließlich Laktose*, 8 Schalenfrüchte* (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie*, 10 Senf*, 11 Sesam*, 12 Sulfite*, 13 Lupinen*, 14 Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, e „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwärtzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“, k „enthält Phenylalaninquelle“, l „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g. Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

	= vegetarisch
	= mit Geflügelfleisch
	= mit Rindfleisch
	= mit Fisch

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

*Die genannten Werte sind nur als Orientierungshilfe zu verstehen.