



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vegetarische Bolognese mit Bio-Tomaten , roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9 Vollkorn-Pasta 1 109 kcal/100 g*	Roter Bohneneintopf mit Mais, Paprika, Tomaten, Bio-Kartoffelwürfeln und Leinsamen 1 eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1a, 1b, 1c, 1e, 11 61 kcal/100 g*	Frohen 1. Mai 	Milchreis 7 Rote Grütze "kalt" 78 kcal/100 g*	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 121 kcal/100 g*
Menü 2 	Schwenkkartoffeln 10 Sauerrahm-Dip 1, 3, 7 Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing 10 100 kcal/100 g*	Pasta 1 Bio-Tomaten -sauce 1 Erbsen "natur" 100 kcal/100 g*		Geflügelfrikadelle in Bratensauce 1, 1a, 3, 7, 9, 10, 12, a Kartoffel-Möhren-Stampf 7, c 75 kcal/100 g*	Lachs-Gemüse-Sauce mit Brokkoli, Erbsen und Bio-Karotten 1, 4, 7 Vollkornreis 99 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü 	Quarkspeise "leicht gesüßt" 7 80 kcal*	Saisonales Frischobst	***	Möhrensticks 39 kcal*	Apfelquark 7, c 83 kcal*

BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)
 Allergenkezeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a 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 Paranus, 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. Zusatzstoffkezeichnung nach LMZDV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, e „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwärzt“, 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“.

- = vegetarisch
- = mit Geflügelfleisch
- = mit Rindfleisch
- = mit Fisch

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

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.