

KW 12

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 22.03.21	Vollkornspaghetti ^a „Bolognese“ ^{a,b,c,d} , Reibekäse, Dillgurkensalat mit Essig/Öl- Dressing 	a Weizen
Di 23.03.21	grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Körnerbrötchen ^a , Rohkoststiks (<i>Gurke, Kohlrabi</i>) 	a Weizen, e
Mi 24.03.21	Gemüse-Quinoa (<i>Paprika, Porree, Mais</i>) mit Emmentaler und Erdnüssen, Knabbergemüse (<i>Gurke, Paprika,</i> <i>Kohlrabi</i>), Apfel 	a
Do 25.03.21	Seelachsfilet ^{a,b,c} mit weißer Soße ^e , Salzkartoffeln, Kopfsalat mit Möhrenwürfelchen und Joghurtdressing ^e 	j, e
Fr 26.03.21	Hähnchenbrustfilet ^a <i>in Bratensoße</i> mit Risi-Bisi-Reis (Erbsen), Kohlrabi-Möhrensalat mit Apfeldressing	a Weizen
Dessert	Dienstag: Quarkspeise mit Beerenobst 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Polenta-Knusperschnitte ^{b,e} mit Reis und Tomatensoße, Dillgurkensalat mit Essig/Öl-Dressing	b,e
Grünkern-Käse-Knuspermedaillon ^{a,b,d,e,i} mit Kartoffeln und Möhren untereinander ^e , Rohkoststiks (<i>Gurke, Kohlrabi</i>)	a Weizen b, d, e, i
Kaiserschmarrn ^{a,b,e} mit Apfelkompott, Knabbergemüse (<i>Gurke, Paprika, Kohlrabi</i>)	a Weizen, b, e
Tomaten-Mozzarella^e-Omelette ^{a,b,e} mit Salzkartoffeln, Kopfsalat mit Möhrenwürfelchen und Joghurtdressing ^e	a Weizen, b, e
Tomatiges Gemüsegulasch (<i>Karotte,</i> <i>Kohlrabi, Pastinaken</i>) auf Ebli ^a , Kohlrabi- Möhrensalat mit Apfeldressing, Banane 	a Weizen,
Donnerstag: Buttermilch- Vanillecreme 	e

Allergene & kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut od. Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse b Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse c Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse d Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse e Milch (einschl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse f Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse g Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse h Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse i Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse j Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse k Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration > 10mg/kg od. > 10mg/l als SO₂ angegeben. l Weichtiere m Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse n Lupinen | <ul style="list-style-type: none"> 1 „mit Farbstoff“ 2 „konserviert“ (möglich auch
„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“,
„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“) 3 „mit Antioxidationsmittel“ 4 „mit Geschmacksverstärker“ 5 „geschwefelt“ 6 „geschwärzt“ 7 „gewachst“ 8 „mit Süßungsmittel(n)“
enthält eine Phenylalalinquelle 9 „mit Phosphat“ |
|---|--|

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.