

KW 14

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 05.04.21	<b>Ostermontag</b>	
Di 06.04.21	<b>Nürnberger Bratwürstchen</b>  <sup>2,3</sup> mit mildem Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>e</sup>	2, 3, e
Mi 07.04.21	<b>Lachsfilet</b>  <sup>j,e</sup> auf Bandnudeln <sup>a</sup> mit Paprika-/Tomatensoße, Rohkoststiks ( <i>Paprika, Gurke</i> ) 	a Weizen, j, e
Do 08.04.21	<b>Käse-Hackfleischsuppe</b>  mit Lauch, Champignons und Schmelzkäsezubereitung <sup>9</sup> , Brötchen <sup>a</sup>	a Weizen, 9
Fr 09.04.21	<b>rotes Linsengemüse</b> <sup>e</sup> mit Möhren und Pastinaken, auf Spätzle, Paprika-Mais-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing, Birne 	e, a Weizen, b,
Dessert	Dienstag: <b>Bananenquark</b> 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Erbsensuppe</b> mit Gemüsewürfelchen (Möhre, Sellerie, Kartoffeln), Körnerbrötchen, Eisbergsalat mit Mandarinspalten und Joghurtdressing, Apfel 	
<b>Reibekuchen</b> <sup>a,b</sup> mit <b>Apfelkompott</b> Rohkoststiks ( <i>Paprika, Gurkei</i> )	a Weizen, b
<b>Spinat-Dinkelbratling</b> <sup>a,b,e</sup> ( <i>Spinat, Dinkel, Gouda</i> ) auf Bulgur und Ratatouillegemüse ( <i>Paprika, Tomate, Aubergine, Zucchini</i> ) 	aWeizen b, e
<b>Veget. gefüllte Tortellini</b> mit Tomatensoße, Reibekäse, Paprika-Mais-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	e, g
Donnerstag: <b>Schokoladenpudding</b> 	e,f

## Allergene & kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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

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.