





KW 15

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 12.04.21	<b>Wurstgulasch</b> <sup>2,3,9</sup> mit Zwiebel und Currysoße auf Spirellinudeln <sup>a</sup> und Rahmgurkensalat ( <i>saure Sahne</i> )	2,3,9, a Weizen, e
Di 13.04.21	<b>paniertes Putenschnitzel</b> mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse in weißer Soße <sup>e</sup> 	aWeizen, e
Mi 14.04.21	<b>Schlemmerfilet „Bordelaise“</b> <sup>a, j</sup> ( <i>Alaska Seelachs mit Kräuterauflage</i> ) mit Reis und Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>e</sup> 	aWeizen j, e
Do 15.04.21	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>a, b</sup> in heller Soße <sup>e</sup> Kartoffelpüree <sup>e</sup> und rote Bete-Apfel- Salat mit Essig-Öl-Dressing	aWeizen, b, e
Fr 15.04.21	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>a</sup> mit Schinken <sup>2,9</sup> -Sahne-Soße (Putenschinken) mit Lauch, Zucchini, Erbsen und Parmesan, 	aWeizen, 2,9
Dessert	Dienstag: <b>Joghurt Quark mit Schokoladenstückchen</b> 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüseintopf auf mexikanische Art</b> ( <i>Tomaten, Paprika, Kidney-Bohnen</i> ) mit Vollkornreis, Kiwi 	
<b>Semmelknödel</b> <sup>a, b, e</sup> mit Champignon-Lauchragout <sup>e</sup> und Möhren-Apfelsalat, Apfeldressing mit Honig	a Weizen, b, e
<b>Kartoffel-Kürbissuppe</b> <sup>e</sup> mit Milch und Sahne, Brötchen <sup>a</sup> und Knabbergemüse ( <i>Gurke, Möhre</i> )	aWeizen, e
<b>Linsenbratling</b> <sup>a</sup> ( <i>grüne Linsen, Karotten, Lauch</i> ) mit Kartoffelpüree <sup>e</sup> und rote Bete Apfel-Salat mit Essig-Öl-Dressing 	aWeizen, e
<b>Moussaka mit Käse überbacken</b> <sup>a, b, e</sup> ( <i>Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Paprika</i> ) Tomatensalat mit Zwiebel und Olivenöl	aWeizen, b, e
Donnerstag: <b>rote Grütze mit Vanillesoße</b>	e

## 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, Macademianuss, 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.