





KW 39

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 27.09.21	Tafelspitz  mit weißer Soße, Salzkartoffeln und Eisberg, Rote Bete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	g, e
Di 28.09.21	Lachs aus dem Ofen  Kräutersoße ^e , Salzkartoffeln und Dillgurkensalat, Essig-Öl-Dressing 	j, e
	Putenbraten  mit Erbsen/Möhren ^e und Spätzle ^{a,b}	a Weizen, b, e
Do 30.09.21	Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Parmesan Vollkornnudeln ^a , Eisbergsalat mit Möhrenraspeln und Sonnenblumenkernen, Joghurt-dressing ^e 	a Weizen, e
Fr 01.09.21	Nudelsuppe ^a mit Geflügelfleisch Gemüse, Brötchen und Rohkoststicks (<i>Paprika, Möhre, Kohlrabi</i>)	a Weizen
Dessert	Dienstag: Milchreis ^e mit Zucker und Zimt 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Hirsepfanne mit Gemüse  (<i>Erbsen, Mais, Möhren</i>) Fetakäse ^e (<i>Kuhkäse</i>), Eisberg-Rote Bete-Salat mit Joghurtdressing ^e Birne	e
Omelette ^{b,e} mit Salzkartoffeln und Rahmspinat ^e	b, e
Kichererbsenragout mit Möhren, Brokkoli und Kokosmilch auf Spätzle ^{a,b,e} , Apfel 	a Weizen, b, e
Kartoffel-Gemüseauflauf ^e mit Käse überbacken, Eisbergsalat mit Möhrenraspeln, Sonnenblumenkernen und Joghurtdressing ^e	a Weizen, e
Brokkoli-Nuss-Ecke ^{b,f} mit Vollkornreis ^e und Tomatensoße, Rohkoststicks (<i>Paprika, Möhre, Kohlrabi</i>) 	b, f Haseln.
Donnerstag: Joghurt ^e mit schokostückchen 	e

Allergene & kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|---|---|--|
| a | Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut od. Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse | 1 | „mit Farbstoff“ |
| b | Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | 2 | „konserviert“ (möglich auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“) |
| c | Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | 3 | „mit Antioxidationsmittel“ |
| d | Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | 4 | „mit Geschmacksverstärker“ |
| e | Milch (einschl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse | 5 | „geschwefelt“ |
| f | Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | 6 | „geschwärzt“ |
| g | Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | 7 | „gewachst“ |
| h | Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | 8 | „mit Süßungsmittel(n)“
enthält eine Phenylalalinquelle |
| i | Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | 9 | „mit Phosphat“ |
| j | Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| k | Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration > 10mg/kg od. > 10mg/l als SO ₂ angegeben. | | |
| l | Weichtiere | | |
| m | Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| n | Lupinen | | |

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.