



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Vorweg. BLATTSALAT ^{E,F,M} Kräuter-Dressing</p> <p>Hauptgang. BIO-SPAGHETTI MIT ^{Aa,D,E} *BOLOGNESE* VOM RIND Tomaten-Hackfleisch-Sauce</p> <p>Dessert. BIO-HEIDELBEER-JOGHURT ^M</p>		<p>Vorweg. KAROTTEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. FLEISCHKÜCHLE VOM GEFLÜGEL ^{Aa,D,E,F,K,M} Dunkle Paprika-Bratensauce Parboiled-Reis</p> <p>Dessert. BIO-ERDBEER-JOGHURT ^M</p>	<p>Vorweg. *HAUSGEMACHTER* KARTOFFELSALAT ^F</p> <p>Hauptgang. KLEINE SCHNITZEL VOM GEFLÜGEL ^{Aa,D,E,F,M} Bratensauce</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	
Menü 2					
Wochen-Klassiker		<p>Hauptgang. GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET Rahmsauce Kartoffelpüree Kullererbsen</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>			

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



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasam/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamanuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krabbe, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 8 mit Natriumpökelsalz, 10 gewachst