



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. BLATTSALAT Kräuter-Dressing E,F,M Hauptgang. KESSELGÜLASCH VOM RIND Paprika BIO-Kartoffelwürfel Semmelknödel Aa,D,E,F,M Dessert. BIO-FRISCHOBST	Hauptgang. LACHSWÜRFEL IN BASILIKUMSAUCE BIO-Spaghetti Karottengemüse Aa,D,G,M Dessert. BIO-VANILLE-PUDDING M 	Hauptgang. CORDON BLEU *GEFLÜGEL* Geflügelschinken Käse Bratensauce Kartoffelpüree Aa,D,E,F,K,M Dessert. BIO-FRISCHOBST	Vorweg. EISBERGSALAT Joghurt-Dressing E,F,M Hauptgang. HACKBÄLLCHEM TOSKANA *RIND-GEFLÜGEL* Aa,D,E,F,M Tomatensauce Parboiled Reis Dessert. BIO-FRISCHOBST 	
Menü					
Wochen-Klassiker					

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 Chorasani/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krebse, Krabben, 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, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst