



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. KAROTTEN-SALAT</p> <p>Hauptgang. SPAGHETTI BOLOGNESE *RIND* <small>Aa,D,M</small> Tomaten-Hackfleisch-Sauce Reibekäse</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	Feiertag		<p>Hauptgang. CURRYWURST VOM * GEFLÜGEL * IN SCHEIBEN GESCHNITTEN <small>D,F</small> Milde Currysauce Kartoffel Wedges</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p> 	
Menü		Feiertag	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small>,</p> <p>Hauptgang. BIO-PENNE MIT *NAPOLI-SAUCE* *VEGGIE* <small>Aa,D,E,F,M</small>, Tomatensauce Geriebenen Käse</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>		
Wochen-Klassiker		Feiertag			

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.



Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasankamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie 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