




Plan 8	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Menü 1 	1 Seelachsfilet in Knusperkernpanade Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn (G1, F) Kräutersauce (MZ, G1) Reis Blattsalat (SN,SD) Essig-Öl-Dressing		6 Falafelbällchen (G1, Ei) Joghurdip (MZ) Gemüse-Couscous (G1, S)		Lactosefrei Bunte Reispfanne mit Hähnchen Erbsen, Karotten, Champignons, Mais		Tomatencremesuppe (MZ) **** 2 Vollkorn - Eierpfannkuchen (G1, MZ, Ei) Apfelmark Ungesüßt Suppe statt Dessert Lactosefrei		2 Königsberger Klopse (Ei, G1, MZ) (Rind) Spätzle (G1, Ei) Rote Beete Salat Essig-Öl-Dressing (SN, SD)	
Menü 2	Lactosefrei 1 Rinderhacksteak (Rind) Gemüsesalat (SN,SD) Kartoffeln		Lactosefrei Hühnersuppe (S, SD) mit Kartoffeln und Gemüse Baguette (G1)		1 Pizzafrikadelle Geflügel, Käse, Paprika, Champignons (G1, MZ, Ei) Tomatensoße (G1) Spirellinudeln (G1)		3 Nürnberger Rostbratwürstchen (S)(Geflügel) Kartoffeln Gemüsesalat (SN,SD)		Lactosefrei Schinkennudeln (Putenschinken) (G1, 2, 3, 8) Tomatensauce (G1) Blattsalat (SN, SD)	
Menü 3 vegetarisch	Tomatencreme-suppe *** Milchreis (MZ,.) heißeKirschen (Suppe statt Dessert)		2 Spinatknödel (G1, Ei, MZ) Käsesoße Karottensalat (SN, SD)		Kartoffel-Gratin, (MZ, G1) Blattsalat Joghurdressing (MZ,SN,SD)		Penne Verdura (G1) Tomaten-Sahne-Soße mit Zucchini, Paprika, Karotten (MZ,.) Gemüsesalat (SD,SN)		2 Königsberger Klopse Lactosefrei Sellerieschnitzel (G1, S) italienisches Gemüse (G1) Reis	1
 DGE Dessert	Vanillepudding (MZ)		Fruchtquark (MZ)		Stückobst		Apfelmus (3)		Stückobst	
Dessert 2	Naturjoghurt		Naturjoghurt (MZ)		Naturjoghurt (MZ)		Naturjoghurt (MZ)		Naturjoghurt (MZ)	
Bio Menü des Tages 										
Bio Dessert										



DE-OKO-006
DE - HE 10033 - EG



In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Hülsenfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau
 Der Reis ist Parboiled-Reis
 Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Kenntlichmachung von Allergenen: Glutenhaltig,G1=Weizen,G2=Roggen,G3=Gerste,G4=Hafer,G5=Dinkel,G6=Kamut. Krebstier, Ei = Eier, F = Fisch,Schalenfrüchte ,SF1=Mandel,SF2=HaselnüsseSF3=Walnüsse,SF4,Kaschunüsse,SF5=Pecannüsse,SF6=Paranüsse,SF7Pistazien,SF8=Macadamianüsse,EN = Erdnüsse, SO = Soja, MZ = Milch incl Lactose, S = Sellerie, SN = Senf, SE = Sesam, SD = Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L= Lupine, W =Weichtier
 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: 1= Farbstoff, 2= konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker,5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Nitrat, 10=Nitritpökelsalz, 11= Süßungsmittel, 12=enthält Phenyalaninquelle, 13=koffeinhaltig, 14= chininhaltig



Plan 1	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1 	Nudelauflauf mit Thunfisch, Ei, Tomaten und Erbsen (F, G1, MZ, Ei) Blattsalat (SD,SN)	Lactosefrei Linseneintopf (S) 1 Geflügelwürstchen (3, 8, 10, S) Vollkornbrot (G2)	1 Omelette (Ei,MZ) Kartoffeln Rahmspinat (MZ)	Hähnchengyros Reis Gurkensalat Joghurdressing (MZ ,SN)	Lactosefrei Gnocchis (G1, Ei) Tomaten-Basilikum-Sauce Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)
Menü 2	1 Leberkäse (Geflügel) Kartoffelpüree (MZ) Rahmspinat (MZ, G1)	4 Rindfleischbällchen (G1,Ei) Couscous-Gemüse (G1,S) Joghurdip (MZ)	Lactosefrei Spaghetti (G1) Bolognese (S) (Rindfleisch) Reibekäse (nicht für Lactosekinder) Blattsalat Kräuterdressing (SD, SN)	Lactosefrei 1 Bratwurst (Geflügel) Kaiserbrötchen (G1) Ketchup Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)	1 Lammhacksteak (G1, Ei) Bohngemüse Reis Tzatzikidip (MZ)
Menü 3 vegetarisch	Chili sin carne con Soja Kidneybohnen, Mais, Brechbohnen, Karotten (SO, G3, S) Roggenbrötchen (G1, G2, G3)	Tortellini vegetarisch (G1, MZ, Ei) Tomatensauce Grüner Salat Joghurdressing (MZ,SD, SN)	Rohkost **** Apfelstrudel (G1,Ei) Vanillesoße (MZ) Rohkost statt Dessert	2 Eier in Senfsoße (MZ, G1,Ei, SN) Kartoffel Erbsen	3 Gemüse-Knuspertäckchen (G1 Ei, MZ, S) Kartoffelpüree (MZ) Karottengemüse
Dessert	Grießbrei (G1,MZ)	Fruchtjoghurt (MZ)	Stückobst	Vanillequark (MZ)	Stückobst
Dessert 2	Naturjoghurt (MZ)	Naturjoghurt	Naturjoghurt	Naturjoghurt	Naturjoghurt
Bio Menü 					
Bio Dessert					

DE-OKO-006
DE - HE 10033 - EG



In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Getreid und Hülsenfruchte ausschließlich aus ökologischem Landbau
 Der Reis ist Parboiled-Reis
 Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Kenntlichmachung von Allergenen: Glutenhaltig G1=Weizen,G2=Roggen,G3=Gerste,G4=Hafer,G5=Dinkel,G6=Kamut Krebstier, Ei = Eier, F = Fisch, Schalenfrüchte ,SF1=Mandel,SF2=Haselnüsse,SF3=Walnüsse,SF4,Kaschunüsse,SF5=Pecannüsse,SF6=Paranüsse,SF7Pistazien, SF8=Macadamianüsse,EN = Erdnüsse, SO = Soja, MZ = Milch incl Lactose, S = Sellerie, SN = Senf, SE = Sesam, SD = Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L= Lupine, W =Weichtier
 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: 1= Farbstoff, 2= konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker,5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Nitrat, 10=Nitritpökelsalz, 11=Süßungsmittel, 12=enthält Phenylalaninquelle, 13=koffeinhaltig, 14= chininhaltig