

Plan 3	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1 	1 mehliertes Hokifilet Seehecht (G1,F,SN,MZ) Zitronensauce (MZ, G1) Reis Karottengemüse (MZ)	1 Hähnchenbrust fruchtige Currysauce (MZ,G1) Reis Erbsengemüse	gratinierter Broccoli-Spätzle-Auflauf (MZ,G 1) Blattsalat Joghurdressing MZ,SD,SN)	vegane Weizen Frikadelle (G1) Rahmgemüse (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl) (MZ, G1) Kartoffeln	Vollkornnudeln (G1) Lachs in Dillsauce (Lachs und Seelachs) (G1, MZ, S) Blattsalat Joghurt -Dressing (MZ,SD, SN)
Menü 2	Lactosefrei 2 Geflügelwürstchen bunter Nudelsalat (SD,SN)	Lactosefrei Pichelsteiner Eintopf (Kohl,Suppengrün,Kartoffel ,Rindfleisch) (S) Baguette (G1,)	Lactosefrei 2 Hackbällchen vom Rind (G1, Ei) Tomatensauce Nudeln (G1) Salat (SD, SN)	Lactosefrei Wurstgulasch (Rindswurst, Putenwurst) (3,8,10,SN,S) Spirellis (G1) Blattsalat (SD, SN)	Lactosefrei Chilli con carne (Rindfleisch) Kidneybohnen, Mais Paprika, Brechbohnen Roggenbrötchen (G1, G2)
Menü 3 vegetarisch	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse (MZ,G1,Ei,SF2) Spinatsauce (MZ,G1) Kartoffeln	Allgäuer Käsespätzle (Ei, G1, MZ) Karottensalat (SN, SD)	1 Schoko-Germknödel (Ei,MZ) Vanille Soße (MZ) Rohkost statt Dessert	Lactosefrei Sojageschnetzeltes in Paprikasauce (SO) Reis	1 Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse (G1,Ei, MZ) Tomatensauce Blattsalt Joghurdressing (MZ,SD, SN)
 Desserts	Apfelmus (3)	Fruchtjoghurt (MZ)	Stückobst	Vanillepudding (MZ)	Stückobst



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.

Kennzeichnung 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
Kennzeichnung 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

Plan 4		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Menü 1 	Lactosefrei Tortellini mit Gemüsefüllung (G1,S) (Karotten, Tomate, Sellerie) Tomatensauce Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)	Lactosefrei Erbseintopf (S) (Erbsen, Kartoffeln, Karotten) Baguette (G1, G2)		Lactosefrei Rindergeschnetzeltes (G1, S) Tomatenreis Karottengemüse		Kartoffeln Kräuterquark (MZ) Knabbergemüse Gurken, Paprika, Karotten		Lactosefrei Vollkornspirelli (G1) Tomatensauce (G1) Reibekäse (MZ) (nicht für Lactosekinder) Rohkostsalat Essig-Öl-Dressing (SN, SD)	
	Menü 2	Hähnchen-Knusperschnitzel (G1, 8,3) Dip (Ei, SN) Kartoffelpüree (MZ) Karottengemüse (MZ)	Spaghetti (G1) "Carbonara" (G1, MZ,Ei) (Putenschinken) (S,10) Rohkostsalat (SN, SD)		4 Fischnuggets (F, G1) Kartoffeln Joghurt-Kräuter-Dip (MZ) Blattsalat (SN, SD)		Rotes Thaicurry mit Hähnchen ,Gemüse (MZ,G1) und Reis		1 Putenbratwurst Kartoffeln Rahmsauerkraut (MZ)
Menü 3 vegeatrisch	2 gekochte Eier in Sensesauce (G1, Ei, SN, MZ) Kartoffeln Erbsegemüse	Rohkost statt Dessert ***** Kaiserschmarrn (G1, Ei, MZ) Apfelmark (ungesüßt) (3)		Schupfnudeln (G1, Ei) mit bunten Gemüsestreifen (S) Kräutersauce (G1, MZ)		Lactosefrei 1 Vegetarische Frühlingsrolle (G1, MZ, Ei, S, SN) Asiagemüse Reis		1 Gebackener Käse Kuhmilch(G1,MZ,) Paprikasauce Schwenkkartoffeln	
 Desserts	Doppelkeks mi Kakaofüllung (G1,MZ,Ei)	Rote Grütze		Stückobst		Fruchtjoghurt (MZ)		Stückobst	



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, K=Krebstier, Ei = Eier, F = Fisch, Schalenfrüchte, SF1=Mandel, SF2=Haselnüsse, SF3=Walnüsse, SF4,Kaschnüsse, 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