





Plan 7	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Menü 1 	Bio-Vollkornspirellis (G1) Lachs-Dillsauce (MZ,S,G1,F)(Wildlachs) Gurkensalat mit Joghurdressing (MZ, SD, SN)		Broccoli Kartoffeleintopf (MZ) Vollkornbrot (G1,G2,G3)		4 Weizen-Hackbällchen (G1,Ei) Kartoffeln Leipziger allerlei (MZ,G1) (Karotten,Erbsen, Spargel)		Gemüsepfanne mit Rindfleischstreifen (S,G1) Reis Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (MZ,SN,SD)		2 Kartoffel-Frischkäsetaschen (MZ,G1) mit Sommergemüse (MZ)(Kohlrabi, Karotten, Brokkoli)	
Menü 2	Lactosefrei 1 Schweineschnitzel (G1, Ei) Paprikasauce Spätzle (G1, Ei)		Lactosefrei Hähnchenschnitzel (G1) Kartoffelsalat mit Ei und Gurke (Ei,SN)		lactosefrei mediterrane Rinderhackbällchen mit Ofengemüse (Paprika, Zucchini,rote Zwiebeln,Kartoffeln) Humus Dip		Bio-Pasta mit Pestosahnesauce (G1,MZ,SF1) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)		Lactosefrei 3 Geflügel Cevapcici (Ei,G1) Djuvecreis Blattsalat (SN,SD)	
Menü 3 vegetarisch	3 Kartoffel Röstis (Ei,G1) Kräuterquark (MZ) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)		Bio-Spaghettis (G1) SauceVerdura (Erbsen,Karotten)(MZ, G1) Blattsalat (SN,SD)		Gnocchi Auflauf mit Zucchini, Tomate und Mozzarella (G1,MZ,Ei) Blattsalat (SD,SN)		Lactosefrei 1 Gemüse-Knusper-Bagel (G1, G2, Ei, S, SE) Kartoffeln Italienisches Gemüse		2 Polenta-Knuspertaschen (G1,Ei)Tomatensoße Schwenkkartoffeln	
 Desserts	Buttermilchdessert (MZ)		Fruchtjoghurt (MZ)		Stückobst		Heidelbeer - Brombeerquark (MZ)		Stückobst	


 DE-ÖKO-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=Haselnüsse, SF3=Walnüsse, SF4,Kaschunüsse, SF5=Pecannüsse, SF6=Pa
 MZ = Milch incl Lactose, S = Sellerie, SN = Senf, SE = Sesam, SD = Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L= Lupine, W =Weichtier

Plan 8	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Menü 1 			6 Falafelbällchen (G1, Ei) Joghurt dip (MZ) Gemüse-Couscous (G1, S)		Lactosefrei Sommergemüse-Kartoffeleintopf Baguette (G1)		Tomatencremesuppe (MZ) 2 Vollkorn-Eierpfannkuchen (G1,MZ,Ei) Apfelmark Ungesüßt(S1) Suppe statt Dessert		2 Königsberger Klopse (Ei, G1, MZ)(Geflügel) Spätzle (G1, Ei) Rote Beete Salat (SN, SD)	
Menü 2	Feiertag		Lactosefrei Schinkennudeln mit Bio-Nudeln (Putenschinken)(G1,2,3,8) Tomatensoße Blattsalat (SN,SD)		1 Pizzafrikadelle (Geflügel, Käse, Paprika, Champignons)(G1, MZ, Ei) Tomatensauce Bio-Spirellis (G1)		Lactosefrei 3 Nürnberger Rostbratwürstchen (Geflügel) Kartoffeln Gemüsesalat		Lactosefrei Hühnersuppe mit Kartoffeln und Gemüse (Suppengrün,S, SD) Baguette (G1)	
Menü 3 vegetarisch			2 Marillen Knödel (G1, Ei,) Vanille Soße (MZ) Karottenrohkost		Kartoffel-Kohlrabi Auflauf mit Käse(MZ) überbacken Blattsalat mit Balsamico Dressing (SN,SD)		Blumenkohl im Backteig(G,Ei) Kartoffeln, Schnittlauchdip(MZ)		Lactosefrei Gemüseschnitzel (G1, S,G5) italienisches Gemüse (G1) Reis	
 Dessert			Fruchtquark (MZ)		Stückobst		Grißbrei (MZ,G1)		Stückobst	



DE-ÖKO-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 Kriebstier, Ei = Eier, F = Fisch,Schalenfrüchte ,SF1=Mandel,SF2=Haselnüsse,SF3=Walnüsse,SF4,Kaschunüsse,SF5=Pecannüsse,SF6=Parani
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=koff

Plan 1	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Menü 1 	Nudelauflauf mit Lachs, und Erbsen (F, G1, MZ, Ei) Blattsalat (SD,SN)		Lactosefrei rote Linsensuppe (S)türkische Art mit Minze und Paprika mit Fladenbrot(G1)		1 Omelette (Ei,MZ) Kartoffeln Rahmspinat (MZ)					
Menü 2	Hähnchenbrustfilet, Bärlauchkartoffeln, Dicke Bohnen in Rahm (MZ,G1)		2 Rindfleischbällchen (G1,Ei) Bulgur-Gemüse (G1,S) Joghurt dip (MZ)		Lactosefrei Bio-Spaghettis (G1) Bolognese (S) (Rindfleisch) Reibekäse (nicht für Lactosekinder) Mischsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)		Feiertag		Geschlossen	
Menü 3 vegetarisch	Lactosefrei Chili sin Carne (Soja,Kidneybohnen, Mais, Karotten)(G3, S) Roggenbrötchen (G1, G2, G3)		Apfelstrudel (G1,Ei) Vanillesoße (MZ) Rohkost		Apfelstrudel (G1,Ei) Vanillesoße (MZ) Rohkost					
Dessert	Apfelmus (3)		Stückobst		Stückobst					




DE-ÖKO-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,Kaschunüsse, SF5=Pecannüsse, SF6=Paranüsse, 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=koff

Plan 2	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Menü 1 	Kartoffel-Lachs Gratin (Lachs und Seellachs) Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (MZ,SN, SD)		Putengeschnetzelte in Champignonrahm (G1,MZ) Bio-Nudeln (G1) Brechbohngemüse		Lactosefrei Schupfnudeln (G1,Ei) Apfelmark (Ungesüßt)(3) Rohkost statt Dessert		Bio-Vollkornnudeln (G1) Broccoli in Käsesauce (G1,MZ) Blattsalat Kräuterdressing- Dressing (SD,SN)		Spinat-Dinkel-Plätzchen (G1, Ei) Käsesauce (G1, MZ) Kartoffeln	
Menü 2	Lactosefrei Gebratener Hähnchenschenkel Ketchup (11) Bratkartoffeln ColeSlow Salat (Ei, SN)		Lactosefrei gebratene Nudelpfanne (G1) (Zucchini,Möhren,Mungbohnen) mit Erdnußsoße (N)		1 Rinderhacksteak (G1, Ei) Kartoffelpüree (MZ) Möhrengemüse		Lactosefrei Kalbsbratwurst Bratkartoffeln Linsengemüse(S)		Lactosefrei Grosser Salatteller mit Hähnchenstreifen-Tandori Frenchdressing(SN,SD) Croutons(G1)	
Menü 3 vegetarisch	Bio-Spirellis (G1) Käsesauce (MZ, G1) Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (MZ,SD,SN)		Bio-Spaghettis (G1) Bolognese vegetarisch (Soja,S) Reibekäse (MZ) Mischsalat (SN,SD)		Lactosefrei Bohneneintopf mit grünen und weißen Bio-Bohnen (S) Vollkornbrot (G1)		Kartoffelgratin (MZ ,G1) Blattsalat (SD,SN)		Lactosefrei mildes Gemüsecurry (3) aus Kokosmilch Reis	
 Desserts	Schokopudding (MZ)		Fruchtjoghurt (MZ)		Stückobst		Milchreis (MZ)		Sückobst	



DE-ÖKO-006
DE - HE 10033 - EG



In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Huisentruchte 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,Kaschunüsse, SF5=Pecannüsse, SF6=Parani, 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=koffi