



Plan 2	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1 	Kartoffel- Gratin (.GL-W,LA) Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (LA,S, SD)	Putengeschnetzeltes Stroganoff (GL-W,LA) Bio- Nudeln(GL-W) Mischgemüse	Lactosefrei Schupfnudeln (GL-W,EI) Apfelmark (Ungesüßt)(SD) Rohkost statt Dessert	Bio-Vollkornnudeln (GL-W) Broccoli/Lachs in Käsesauce (Lachs,GL- W,LA) Blattsalat Kräuterdressing- Dressing (SD,S)	Gemüseschnitzel (GL-W, EI) Gemüsesauce (GL-W, LA) Kartoffeln
Menü 2	Lactosefrei Gebratener Hähnchenschenkel Ketchup (9) Bratkartoffeln ColeSlow Salat (EI,SD S)	Süßkartoffeln- Kichererbseneintopf (Süßkartoffeln,Tomaten, Kichererbsen,Paprika) Salzstange (GL-W)	1 Rinderhacksteak (GL-W, EI) Kartoffelschnittlauchpüree (LA) Maisgemüse	Lactosefrei Kalbsbratwurst Bratkartoffeln Linsengemüse(SL)	Hähnchen-geschnetzeltes in Pilzlauchsauce (LA,GL-W) Spätle (GL-W,EI)
Menü 3 vegetarisch	Bio-Vollkornnudelnpfanne mit Grillgemüse in Roter Pesto (GL-W,SC-W,LA)	Lactosefrei Bio-Vollkorn-Spaghettis (GL-W) Bolognese vegetarisch (LU,SL) Reibekäse (LA) Mischsalat (S,SD)	Kartoffelgratin (LA,GL-W) Blattsalat (SD,S)	Lactosefrei Bohneneintopf mit grünen und weißen Bio-Bohnen (SL) Sechskornbaguette (GL-W;GL-R)	Lactosefrei mildes Gemüsecurry mit Broccoli und Asia Gemüse(SD) aus Kokosmilch Reis
 Desserts	Schokopudding (LA)	Fruchtjoghurt (LA)	Stückobst	Milchreis (LA)	Sückobst
Dessert 2	Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)

In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Getreide 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.

DE-ÖKO-006
 DE - HE 10033 - EG



Kennzeichnung von Allergenen: Glutenhaltig, G1=Weizen, G2: Kennzeichnung von Allergenen: Glutenhaltig, GL-W=Weizen, GL-R=Roggen, GL-G=Gerste, GL-H=Hafer, GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch, SC=Schalenfrüchte, SC-MC=Mandel, SC-HA=Haselnüsse, SC-W=Walnüsse, SC-Ca=Cashewnüsse, SC-PI=SF8=Macadamianüsse, EN = Erdnüsse, SO = Soja, MZ = Milch i SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse, Pistazien, SC-MC=Macadamianüsse, ER =Erdnüsse, SO=Soja, LA=Milch incl Lactose, SL=Sellerie, S=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W =Weichtier
 Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1= Farbstoff, 2= konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=enthält Phenylalaninquelle, 12=Nitritpökelsalz, 16=koffeinhaltig

Plan 3	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG
Menü 1 	Hähnchenbrust Pusztasauce (LA) Reis Erbsengemüse		Lactosefrei 2 St. Jumbo Fisch Sticks in Reispnade (FI,EI, LA) Petersilienkartoffeln Spitzkohl in Rahm (LA,GL- W)		Bunte Bio Spirellis mit Pesto und Tomate (GL-W,SC-W) Mischsalat (SD,S)		Bärlauch gefüllte Gnocchis (GL-W,EI) Rahmgemüse (Brokkoli,Karotten,Kohlrabi) (LA,GL-W)		Bio-Vollkornspirellis (GL-W) Räucherlachsstreifen und Mais in Rahmsauce (Lachs,FI) (GL-W,LA) Mischalat Joghurt -Dressing (LA,SD,S)
Menü 2	China-Knuspertasche (LA,GL-W,ER,S,EI) polnischer Nudeln-Eier-Erbsensalat (LA,EI)		Schoko-Germknödel (EI,LA) Vanille Soße (LA) Rohkost		Lactosefrei 2 Hackbällchen vom Rind (GL-W, EI) Tomatensauce Bio-Nudeln (GL-W) Mischsalat (SD, S)		Lactosefrei Wurstgulasch (Rindswurst, Putenwurst) (3,S) Bio-Spirellis (GL-W) Blattsalat (SD,S)		Lactosefrei Chilli con carne (Kidneybohnen, Mais Paprika,Rindfleisch) Roggenbrötchen (GL-W, GL-R)
Menü 3 vegetarisch	Lactosefrei Currysuppe mit mini Maultaschen und geröstetem Sesam (GL- W,EI,S,ER,SE) Dreikornbaguette (GL- W,GL-R) Rohkost		Altgäuer Käsespätzle (EI, GL-W, LA) Karottensalat (S,SD)		Deftiger Graupeneintopf mit Gartengemüse (GL- W,SL) Laugenzopf (GL-W)		Nasi-Goreng mit Lupinen(LU) und Süßsauersauce(3)		Bio-Vollkorn-Spirellis mit Frankfurter-Kräutersauce (LA,GL-W) Karotten-Äpfel-Haselnuß- Salat (SD, S,SC-HA)
Desserts	Butterkeks Pudding(LA)		Fruchtjoghurt (LA)		Stückobst		Vanillepudding (LA)		Stückobst
Dessert 2	Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)

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, GL-W=Weizen, GL-R=Roggen, GL-G=Gerste, GL-H=Hafer, GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch, SC=Schalenfrüchte, SC-MC=Mandel, SC-HA=Haselnüsse, SC-W=Walnüsse, SC-Ca=Cashewnüsse, SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse
SC-P=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse, Pistazien, SC-MC=Macadamianüsse, ER=Erdnüsse, SO=Soja, LA=Milch incl Lactose, SL=Sellerie, S=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W=Weichtier
Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=enthält Phenylalaninquelle, 12=Nitritpökelsatz, 16=koffeinhaltig, 17=Chininhaltig