

Montag, 10.02.2025

Vorspeise 3

Menü 3

Brötchen (GG, WZ, RO) 

BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren)



mit Geflügelwürstchen (1, 2, 16)   

BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren)



Veganes Menü

Dessert 1 (DGE)



Orangencreme (ML, 12) 

Dienstag, 11.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Rohkost  

Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML)  

BIO-Reis (KV)    

Menü 2 (vegetarisch)

Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße (ML, EI, SE)



mit BIO-Kartoffeln    

Dessert 2





Frischobst  

Mittwoch, 12.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)




Vorspeise 2

DGE-Menü




BIO-Erbisengemüse (KV)    


Rohkost  

Kartoffel-Sauerkraut-Bratling (EI, SU, GG, WZ, 12)  

mit Bratensoße (SE)   

Dessert 2

BIO-Spätzle (GG, WZ, EI)   

Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Freitag, 14.02.2025

Vorspeise 2

DGE-Menü

Rohkost  

Vollkorn-Maccaroni "Fiorentina" mit Blattspinat und Tomaten, überbacken mit Käse (GG, WZ, ML)



Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja,

WN = Walnüsse, WZ = Weizen,  = vegetarisch,  = vegan,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Änderungen vorbehalten

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert

