

Montag, 07.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

DGE-Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Rohkost  

Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)

 

Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)

 

BIO-Reis (KV)    

veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) (ML, 12)

 

Frischobst  

Dienstag, 08.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Rohkost  

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML)



Beerenquark (ML) 

Mittwoch, 09.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Menü 2 (Alternativbeilage)

Dessert 2

Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) (SU, 2)  

Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln (GG, WZ, FI, ML) 

Gemüsegulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)   

Kartoffelklöße (KV)   

Apfelkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Donnerstag, 10.04.2025

Vorspeise 2

DGE-Menü

Dessert 2

Eisbergsalat  

mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  

Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV)

   

BIO-Reis (KV)    

Frischobst  

Freitag, 11.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 2

Apfel-Möhren-Frischkost (KV)  

Rohkost  

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 

mit Apfelmus (2)    

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert

