

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

Schulen und Kindertagesstätten etc.

Woche 41/2025 06. Okt. - 10. Okt.		Vollwertessen	Vegetarisches Essen
Montag		Bunter Veg. Maultaschen Auflauf (Biogemüse) ^{A,A1,C,G,L (20)} Tomatensalat	Gnocchi Kräutersoße ^{A,G} geriebener Gouda ^G Tomatensalat
	 Dessert Obst gemischt		
Dienstag		Fischfrikadellen (Seelachsfilet, Lachsfilet) ^{A,C,D,G,L,M,N} Stampfkartoffeln ^G Remouladensoße ^{C,M} Gurkensalat ^M	Gemüsebratling ^{A1,C,L (20,40,52)} Stampfkartoffeln ^G Remouladensoße ^{C,M} Gurkensalat ^M
	Dessert Vanillepudding ^{A,G}		
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Wiener ^{A,G,L} Vollkornbrötchen ^{A2,C,G}		 Tomatencremesuppe Vollkornbrötchen
	 Dessert Obst gemischt		
Donnerstag	Putensteak ^{A,G,M (01,02,03)} Rahmsoße ^{G,M} Basmati Reis Karottensalat		 Gemüserisotto (Reis, Biogemüse: Karotten, Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Parmesan) ^{G,L} Grüner Salat mit Hausdressing ^M
	 Dessert Quarkcreme Birnen		
Freitag		Lasagne (Rindfleisch) ^{A,C,G,L (02,20)} Endiviensalat mit Hausdressing ^M	Vegetarische Lasagne (Biogemüse: Karotten, Sellerie, Lauch, Tomaten) ^{A,G,L} Endiviensalat mit Hausdressing ^M
	Dessert Eis ^{G (01)}		

ALLERGENE: A: Glutenhaltige Getreide, A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, G: Milch, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen

Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 20: Mit Jodsalz, 40: enth. Karotte, 52: Zuckerarten_Suessungsmittel

Alle Gerichte ohne Fleisch werden vegetarisch zubereitet (Gemüsebrühe ect.)