

KW 27

30.06.-04.07.2025

## Menü 1



Allergene

## Menü 2

Allergene

<b>Montag</b>	<b>30. Jun</b>	Kräuterquark Speisequark 20% Fett,Kräuter,Knoblauch, Zwiebeln  Kartoffeln  Gurkensalat Essig-Öl	 20% Fett,g  Essig-Öl 3,5	<b>Nachtisch : Obst</b>	
	<b>01. Jul</b>	Kasslerragout in Gemüsesauce Schweinefleisch,Nitritpökelsalz,Zwiebeln, Karotten,Porree,Sellerie  Bratkartoffeln Kartoffeln,Zwiebeln  Rohkost : Tomate	 a,a1,i,j,2,3,8		
<b>Dienstag</b>	<b>02. Jul</b>	Vegetarisches Ragout in Gemüse SAUCE Soja-Weizenzubereitung , Sojaprotein Zwiebeln,Karotten,Porree,Sellerie  Bratkartoffeln Kartoffeln ,Zwiebeln  Rohkost : Tomate	 a,a1,c,f,g,i,j,k	<b>Nachtisch : Schokopudding</b>	1,5% Fett,g
	<b>03. Jul</b>	Tomatenuppe mit Buchstaben- nudeln Nudeln mit Ei ,Karotte,Tomatenmark Sellerie,Zwiebeln  Vollkornbrot	 a,a1,j,i,c  a,a1,a2,g		
<b>Mittwoch</b>	<b>04. Jul</b>	<b>Nachtisch : Obst</b>			
	<b>05. Jul</b>	Grünkern-Käsemedalloin Grünkern,Zwiebeln,Sesam,Emmentaler Eiweißpulver  Paprikasauce Paprika,Weizenmehl  Nudeln Hartweizengries Rohkost : Karotte	 a,a1,c,f,g,k, h,h1-h8 a,a1 a,a1,f	<b>Nachtisch : Naturjoghurt</b>	<b>1,5% Fett ,g</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>06. Jul</b>	MSC Wildlachsfilet gebraten Wildlachsfilet,Weizenmehl  Karottensauce mit Petersilie  Erbsen-Vollkornreis	 a,a1,d  a,a1,g	Sellerieknusperschnitzel Weizenpanade,Sellerie,Zwiebeln  Karottensauce mit Petersilie  Erbsen-Vollkornreis	a,a1,c,f,g,i,j  a,a1,g
	<b>07. Jul</b>	<b>Nachtisch : Obst</b>			

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

Allergene: a) Gluten a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecanüsse h6) Pistazien h7) Macadamianüsse i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.

Änderungen vorbehalten !

