











KW 27		30.06.-04.07.2025			 Das Bildungs- und Sozialunternehmen	
		Menü 1 	Allergene	Menü 2	Allergene	
Montag	30. Jun	Kräuterquark Speisequark 20% Fett,Kräuter,Knoblauch, Zwiebeln Kartoffeln Gurkensalat Essig-Öl 	20% Fett,g Essig-Öl 3,5			
	Nachtsch : Obst					
Dienstag	01. Jul	Kasslerragout in Gemüsesauce Schweinefleisch,Nitritpökelsalz,Zwiebeln, Karotten,Porree,Sellerie Bratkartoffeln Kartoffeln,Zwiebeln 	a,a1,i,j,2,3,8	Vegetarisches Ragout in Gemüse sauce Soja-Weizenzubereitung , Sojaprotein Zwiebeln,Karotten,Porree,Sellerie Bratkartoffeln Kartoffeln ,Zwiebeln 	a,a1,c,f,g,i,j,k	
	Nachtsch : Schokopudding 1,5% Fett,g					
Mittwoch	02. Jul	Tomatensuppe mit Buchstaben- nudeln Nudeln mit Ei ,Karotte,Tomatenmark Sellerie,Zwiebeln 	a,a1,j,i,c			
	Nachtsch : Obst					
Donnerstag	03. Jul	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			
	Nachtsch : Naturjoghurt 1,5% Fett ,g					
Freitag	04. Jul	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	
	Nachtsch : Obst					
<div>Die Angebote/Komponenten mit dem  berechnen 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.</div> <div>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.</div>						
Änderungen vorbehalten ! 