








KW
18

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe siehe Aushang, Verwendung von jodiertem Speisesalz, Änderungen vorbehalten

		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag 27.04.2026		Pürierte Gemüsesuppe Kartoffel, Karotte, Steckrübe, Sellerie, Porree	a, a1		
		Eierpfannkuchen ungesüßt  Weizenmehl, Vollei, Milch	a, a1, c, g, h		
		Apfelmark ungesüßt Apfel	3		
Dienstag 28.04.2026		Hühnerfrikassee Hühnerfleisch (Brust / Keule) Mehl, H-Milch 1,5% Fett	a, a1, g	Vegetarische Meatballs in weißer Sauce Basis von Weizenmehl, Zwiebel, Senf, H-Milch 1,5% Fett	a, a1, j, g
		Vollkornreis 		Vollkornreis 	
		Erbsen		Erbsen	
Nachtisch: Obst					
Mittwoch 29.04.2026		Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebeln	a, a1, i, j		
		 Rohkost : Tomate			
		Vollkornbrot	a, a1, a2, g		
Nachtisch: Grießpudding mit Zimt 1,5 % Fett , g					
Donnerstag 30.04.2026		Kartoffeln			
		Kräuterquark  Magerquark 20% Fett , Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch	g, 20% Fett		
		Gurkensalat Gurken , Essig, Öl	3, 5		
Nachtisch : Obst					
Freitag 01.05.2026		Werkstatt geschlossen			
		1. Maifeiertag			

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.