

KW
29

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

29			Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	13.07.2026	Gemüsemaultaschen Karotte,Erbse,Hartweizengrieß,Hühnerei,Spinat		a,a1,c,f,g,i		
		Tomatensauce  Tomatenmark,Weizenmehl,Zwiebeln		a,a1,i		
		Geriebener Käse Hartkäse 32% Fett idTr. g				
		Rohkost : Tomate				
Nachtisch : Naturjoghurt 1,5% Fett						
Dienstag	14.07.2026	Gyros von der Pute  Putenoberkeule,Zwiebeln			Vegetarisches Gyros  Auf Basis von Soja ,Zwiebeln	a,a1,j,i,f,h1
		Tomaten-Langkornreis Parboiled			Tomaten-Langkornreis Parboiled	
		Tzatziki Magerquark 20% Fett,Knoblauch,Kräuter		20% Fett,g	Tzatziki Magerquark 20% Fett,Knoblauch,Kräuter	20% Fett,g
		Rohkost : Paprika			Rohkost : Paprika	
Nachtisch: Obst						
Mittwoch	15.07.2026	Pürierte rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln  Rote Linsen,Süßkartoffeln,Karotte,Sellerie,Zwiebeln		a,a1,i,j		
		Vollkornbrot		a,a1,a2,g		
		Nachtisch : Schokopudding 1,5% Fett,g				
Donnerstag	16.07.2026	Bunter Salatteller  Eisberg,Tomate,Gurke,Paprika,Karotte,Mais,Fetakäse,Kichererbsen		g,j		
		Dressing nach Wahl : Essig-Öl oder Joghurtdressing		3,5 g,1,5%		
		Baguette/ Vollkornbaguette		a,a1		
Nachtisch : Obst						
Freitag	17.07.2026	MSC Rotbarschfilet Natur,gebraten Rotbarschfilet,Weizenmehl		a,a1,d	Gemüseknusperbagel Dinkel,Blumenkohl,Erbse,Karotte,Paniermehl	a,a1,i,jh
		Blattspinat  Spinat,Zwiebeln		a,a1	Blattspinat  Spinat,Zwiebeln	a,a1
		Kartoffeln			Kartoffeln	
Nachtisch : Joghurt mit Kirschpürree 1,5% Fett . g						

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.