

KW
36

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

36			Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene		
Montag	31.08.2026		Vollkornspagetti	a,a1,f				
			Vollkornhartweizengrieß					
			Tomate-Gemüsesauce	a,a1,i				
			Tomate,Paprika,Karotte					
			Geriebener Hartkäse 32% Fett idTr					
			Rohkost : Paprika					
Nachtsch : Obst								
Dienstag	01.09.2026		Hähnchenragout in brauner Sauce	a,a1	Vegetarisches Geschnetzeltes	a,a1,c,f,g,i,j,k		
			Hähnchenbrust,Tomatenmark,Zwiebeln		Soja,Weizenmehl,ZwiebelnSellerie,Senf			
			Karotten und Erbsen		Karotten und Erbsen			
			Karotte,Erbsen		Karotte,Erbsen			
			Langkornreis		Langkornreis			
			Langkorn Parboiled	Langkorn Parboiled				
Nachtsch: Schokopudding 1,5% Fett g								
Mittwoch	02.09.2026		Bunter Gemüsetopf	a,a1,i,j				
			Kartoffeln,Karotten,Sellerie,Porree,Steckrübe					
			Vollkornbrot	a,a1,a2,g				
			Nachtsch: Obst					
Donnerstag	03.09.2026		Gemüse-Vollkorn-Bratling	a,a1,c,i,g,h,f				
			karotte,blumenkohl,erbsen,sellerie,weizenvollkorn,e1, Milch					
			Paprikasauce	a,a1				
			Paprika,Weizenmehl,Zwiebeln					
			Vollkornnudeln	a,a2,f				
			Rohkost : Tomate					
Nachtsch : Naturjoghurt 1,5% Fett g								
Freitag	04.09.2026		MSC Fischfrikadelle	a,a1-a4,c,d,f,g,i,j	Blumenkohl-Käse-Knuspersperstern	a,a1,c,g		
			Alaska Seelachs,Weizenmehl,Kartoffel,Frischkäse		blumenkohl, weizenmehl, goudakäse, hühnerfleisch, kartoffel, Ei			
			Bechamelsauce	a,a1,g	Bechamelsauce	a,a1,g		
			Weizenmehl,H-Milch 1,5% Fett		Weizenmehl,H-Milch 1,5% Fett			
			Kartoffeln		Kartoffeln			
			Gurkensalat Essig-Öl	3,5	Gurkensalat Essig-Öl	3,5		
Nachtsch: Obst								

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.

