

KW
42

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

			Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	12.10.2026		Eieromlett Hühnerei, Magermilch, Lactose möglich	c,g,h2-h8		
			Bunte Karotten in Sauce Karotten, Weizenmehl	a,a1		
			Kartoffeln			
			Nachtisch : Naturjoghurt 1,5% Fett			
Dienstag	13.10.2026		Hähnchenbrust natur Hähnchenbrust, Weizenmehl	a,a1	Karotten-Sesam Schnitzel Karotte, Sesam, Erbsenmehl, Hühnerei, Zwiebeln	a,a1,c,k,g,i,j
			Kräuter-Käsesauce Weizenmehl, Gouda 45%, H-Milch 1,5% Fett	a,a1,g	Kräuter-Käsesauce Weizenmehl, Gouda 45% Fett, H-Milch 1,5% Fett	a,a1,g
			Vollkornnudeln Vollkornhartweizen	a,a1,f	Vollkornnudeln Vollkornhartweizen	a,a1,f
			Rohkost : Gurke		Rohkost : Gurke	
			Nachtisch: Obst			
Mittwoch	14.10.2026		Tomatensuppe mit Buchstabennudeln Tomate, Sellerie, Möhre, Weizenmehl, Eiernudeln	a,a1,i,c		
			Vollkornbrot	a,a1,a2,g		
			Nachtisch: Quarkspeise mit Erdbeeren 20 % Fett , g			
Donnerstag	15.10.2026		Vegetarische Minihackbällchen auf Basis von Weizenprotein Weizenmehl, Weizeneiweiß, Senf, Zwiebel	a,a1,j		
			Braune Sauce Tomatenmark, Zwiebel	a,a1		
			Paprika-Mais-Gemüse Vollkornnudeln Vollkornhartweizen	a,a2,f		
			Nachtisch : Obst			
Freitag	16.10.2026		Lachs-Gemüseragout Lachs extra gereicht ! Lachs, Weizenmehl, Möhren, Erbsen, Paprika, Tomate, Sellerie	a,a1,d	Vegetarisches Gemüseragout Weizenmehl, Möhren, Erbsen, Paprika, Tomate, Sellerie	a,a1,j
			Stampfkartoffeln Kartoffel, H-Milch 1,5% Milch	g,1,5% Fett	Stampfkartoffeln Kartoffel, H-Milch 1,5% Fett	g,1,5% Fett
			Rohkost : Paprika		Rohkost : Paprika	
			Nachtisch: Vanillepudding 1,5% Fett			

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.