

KW
43

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

			Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	19.10.2026		Pürierte Gemüsesuppe Karotte, Kartoffel, Sellerie, Zwiebeln, Porree	a, a1, i		
			Kaiserschmarrn Magermilch, Weizenmehl, Hühnerei	a, a1, c, g, h		
			Apfelmark ungesüßt	3		
Dienstag	20.10.2026		Hähnchenbrust Natur Hähnchenbrust		Falaffel Kichererbsen, Zwiebel, Erbsenmehl, Paniermehl	a, a1, c, f, g, i, i, h-h8, j, k
			Tomatenreis Parboiled Reis, Tomatenmark		Tomatenreis Parboiled Reis, Tomatenmark	
			Tzatziki Magerquark 20% Fett, Knoblauch, Kräuter	g, 20% Fett	Tzatziki Magerquark 20% Fett, Knoblauch, Kräuter	g, 20% Fett
			Rohkost : Gurke		Rohkost : Gurke	
Mittwoch	21.10.2026		Nachtsch: Obst			
			Pürierte rote Linsensuppe mit Süßkartoffel Rote Linsen, Süßkartoffeln, Karotte, Sellerie	a, a1, i, j		
			Vollkornbrot	a, a1, a2, g		
Donnerstag	22.10.2026		Nachtsch: Grießpudding 1,5% Fett g			
			Senfeier	c		
			Senfsauce Weizenmehl, Senf	a, a1, j		
			Kartoffeln Rohkost : Tomate (Strauchtomate)			
Freitag	23.10.2026		Nachtsch : Obst			
			Alaska Seelachsfilet paniert Alaska Seelachsfilet, Weizenmehl	a, a1, d	Gemüsefrikadelle Möhren, Erbsen, Mais, Pastinake, Hühnerei, Paniermehl	a, a1, c, i
			Tomaten-Gemüsesauce Tomatenmark, Weizenmehl, Karotte, Paprika	a, a1, i	Tomaten-Gemüsesauce tomatenmark, Wiezenmehl, karotte, Paprika	a, a1, i
			Vollkornnudeln Vollkornhartweizengrieß	a, a1, f	Vollkornnudeln Vollkornhartweizengrieß	a, a1, f
			Nachtsch: Naturjoghurt 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.