

KW
10

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

			Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	02.03.2026		Karottensuppe Karotte, Kartoffel, Sellerie, Zwiebeln	a, a1, i		
			Kaiserschmarrn Magermilch, Weizenmehl, Hühnerei Apfelmark ungesüßt	a, a1, c, g, h 3		
Dienstag	03.03.2026		Hähnchenragout in brauner Sauce Hähnchenbrust, Tomatenmark, Zwiebeln	a, a1	Vegetarisches Ragout Quorn aus Pilzkulturen gewonnenes Eiweiß Quorn, Pilzextrakt, Mehl, Karotte	a, a1, c, f
			Balkangemüse Karotten, Erbsen, Bohnen, Paprika, Mais Langkornreis Langkorn Parboiled		Balkangemüse Karotten, Erbsen, Bohnen, Paprika, Mais Langkornreis Langkorn Parboiled	
Mittwoch	04.03.2026		Tomatensuppe mit Buchstabennudeln Tomatenmark, Weizenmehl, Karotte, Sellerie, Eiernudeln	a, a1, i, c		
			Vollkornbrot	a, a1, a2, g		
Donnerstag	05.03.2026		Eierragout mit Erbsen und Möhren in weisser Sauce Hühnerei, Weizenmehl, H-Milch 1,5% Fett, Erbsen, Möhren Eier werden separat gepackt.	c, g, a, a1		
			Kartoffeln Rohkost : Tomate			
Freitag	06.03.2026		Seelachsfilet mehliert Alaska Seelachsfilet, Weizenmehl	a, a1, d	Blumenkohl-Käse-Knusperstern Blumenkohl, Weizenmehl, Goudakäse, Hühnerei, Kartoffel, Ei	a, a1, c, g
			Tomatensauce Tomatenmark, Weizenmehl Vollkornreis Rohkost : Paprika	a, a1	Tomatensauce Tomatenmark, Weizenmehl Vollkornreis Rohkost : Paprika	a, a1
			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.