











KW 15		07.04.-11.04.2025			 Das Bildungs- und Sozialunternehmen	
		Menü 1 	Allergene	Menü 2	Allergene	
Montag	07. Mrz	<b>Kürbis-Karottensuppe</b> Kürbis, Karotte, Kartoffeln, Zwiebeln  <b>Eierpfannkuchen</b> ungesüßt Weizenmehl, Vollei, Milch <b>Apfelmark</b> ungesüßt 	a, a1, c, g, f, i  a, a1, c, g  3			
Dienstag	08. Mrz	<b>Geflügelhacksteak</b> Puten-, Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Vollei <b>Balkansauce</b> Paprika, Mais, Tomate, Zwiebeln <b>Vollkornreis</b>  <b>Rohkost : Gurke</b>	a, a1, c, f, g, i, j  a, a1, i  3, 5, g, l	<b>Schmelzkäsebratling</b> Erbsenprotein, Milch, Hühnerei, Schmelzkäse <b>Balkansauce</b> Paprika, Mais, Tomate, Zwiebeln <b>Vollkornreis</b>  <b>Rohkost : Gurke</b>	a, a1, a4, c, g  a, a1, i	
	Naturjoghurt 1,5% Fett, g					
Mittwoch	09. Mrz	<b>Tomatensuppe mit Buchstaben-nudeln</b> <b>Nudeln mit Ei</b> , Karotte, Tomatenmark, Sellerie, Zwiebeln  <b>Vollkornbrot</b>	a, a1, j, i, c  a, a1, a2, g			
	Obst					
Donnerstag	10. Mrz	<b>Senfeier</b> <b>Senfsauce</b> Weizenmehl, Senf  <b>Kartoffeln</b> <b>Bunter Salat mit Tomate, Gurke und Gemüsemais</b> TK, Tafellessig	c  a, a1, i, j  Essig-Öl 3, 5			
	Vanillepudding 1,5% Fett ,g					
Freitag	11. Mrz	<b>Rotbarschfilet</b> Natur ,gebraten  <b>Erbsengemüse in weisser Sauce</b> <b>Stampfkartoffeln</b>  kartoffeln, H-Milch 1,5% Fett	a, a1, d  a, a1  g, 1,5% Fett	<b>Gemüsefrikadelle</b> Möhren, Erbsen, Pastinake, Romanesco, Mais <b>Erbsengemüse in weisser Sauce</b> <b>Stampfkartoffeln</b>  kartoffeln, H-Milch 1,5% Fett	a, a1, f, g, i, c  a, a1  g, 1,5% Fett	
	Obst					
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  brechen 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. Allergene: a) Gluten a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecanüsse h6) Pistazien h7) Macadamianüsse i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.						
Änderungen vorbehalten ! 