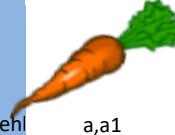


KW 17		21.04.-25.04.2025				cjd Das Bildungs- und Sozialunternehmen											
		Menü 1		Allergene	Menü 2		Allergene										
Montag	21. Apr	Werkstatt geschlossen Ostermontag			Wir wünschen ein frohes Osterfest												
Dienstag	22. Apr	Kasslerragout in brauner Sauce Kassler vom Schwein, Nitritpökelsalz Pariser Karotten Karottenbällchen Eierspätzle Weizenmehl, Vollei		a,a1,i,j,2,3,8 a,a1,c	Vegetarisches Ragout mit Soja Soja, Weizen, Pflanzliches Eiweiß, Zwiebeln Pariser Karotten Karottenbällchen Eierspätzle Weizenmehl, Vollei		a,a1,c,g,i,j,k a,a1,c										
		Nachtisch : Naturjoghurt 1,5% Fett		g, 1,5% Fett													
Mittwoch	23. Apr	Bunter Gemüseeintopf mit Buchstabennudeln Karotte, Sellerie, Kartoffel, Steckrübe, Porree Buchstabennudeln mit Ei Rohkost : Gurke Vollkornbrot		a,a1,c,i,j a,a1,a2,g													
		Nachtisch : Obst															
Donnerstag	24. Apr	Paprikaschote mit Grünländer Käse überbacken 30% Fett Paprika mit Couscous und Grünländerkäse überbacken, Lauch Tomatensauce Tomatenmark, Weizenmehl Erbsen-Vollkornreis Erbsen, Vollkornreis		a,a1,c,f,g,i,h,k 30% Fett idTr. a,a1													
		Nachtisch : Schokopudding		g, 1,5% Fett													
Freitag	25. Apr	Seelachsfilet im Backteig MSC Seelachsfilet, Weizenmehl, Ei Kartoffelsalat mit Mayonaise Kartoffeln, Mayonaise 23%, Gurke Rohkost : Tomate		a,a1,c,d,g,j c,j	Gemüse-Knusperbagel paniert Blumenkohl, Karotte, Erbsen, Broccoli, Dinkelkörner Kartoffelsalat mit Mayonaise Kartoffeln, Mayonaise 23%, Gurke Rohkost : Tomate		a,a1,j c,j										
		Nachtisch : Obst															
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo		sprechen 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 i1) Mandeln i2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecanüsse h6) Pistazien h7) Macadamianüsse i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Schwefeloxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse o) 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 !																	
																	
																	