



## 46. Woche vom 13.11. – 17.11.2023

Mit Kennzeichnung der Allergene.




Montag

Dienstag


Mittwoch

Donnerstag

Freitag

 Steckrüben-  
Möhrencremesuppe<sup>6</sup>  
Vollkornrießbrei<sup>6</sup>  
Zimt-Zucker

Erbseintopf<sup>3</sup> mit  
Geflügelwurstscheiben<sup>E,2,3,5</sup>  
Roggenbrötchen  
Obst

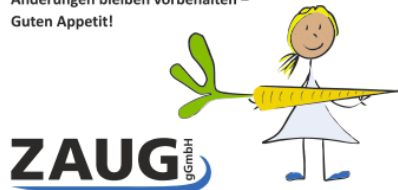


Geflügelbällchen<sup>C,D</sup>  
in Rahmsoße<sup>6</sup>  
Kartoffel-Möhrenstampf<sup>3,6</sup>  
Heidelbeerjoghurt<sup>6</sup>

Hähnchengulasch<sup>C,6</sup>  
mit Möhren  
Spätzle  
Obst

Paniertes Seelachsfilet<sup>F,6</sup>  
Reis  
Tomatenragout  
Vanillepudding<sup>6</sup>

Änderungen bleiben vorbehalten –  
Guten Appetit!



Wir verwenden ausschließlich Fisch aus nachhaltigem Fischfang.

- |                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| A = Schweinefleisch | 1. mit Farbstoff(en)           |
| B = Rindfleisch     | 2. mit Konservierungsstoff(en) |
| C = Hähnchenfleisch | 3. mit Antioxidationsmittel    |
| D = Truthahnfleisch | 4. mit Schwefeldioxid          |
| E = Putenfleisch    | 5. mit Phosphat                |
| F = Seelachs        | 6. mit Milcheiweiß             |
| G = Lachs           | 7. mit Süßungsmittel           |


**Hinweis:** Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



**BIO-Menü:** Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischem Anbau.

D-HE-006-15409-B Kontrollnummer der Kontrollstelle DE-ÖKO-006



Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

**Ergänzung Fischart:** H = Hering I = Scholle