



47. Woche vom 20.11. – 24.11.2023

Mit Kennzeichnung der Allergene.



Montag


Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

BIO
Süßkartoffelcremsuppe⁶
Pfannkuchen⁶
Apfelmus



Rindergeschnetzeltes^B
Kartoffeln³
gedünsteter Mais
Obst

Chicken Nuggets^C
Reis
selbstgemachter Ketchup
Gurkensalat mit
Rahmdressing⁶
Schokopudding⁶

Seelachsschnitte^F mit
Kräuter-Käse-Füllung⁶
Bechamelkartoffeln^{3,6}
gedünstete Erbsen
Obst

BIO
Mini Gnocchi
in Kichererbsen-
Paprika-Soße⁶
Erdbeerjoghurt⁶



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