



39. Woche vom 25.09. – 29.09.2023

Mit Kennzeichnung der Allergene.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Bauernfrikadelle<sup>Ei,Sen,GG-W</sup>  
Kartoffeln  
Rahmkohlrabi<sup>M,Sei</sup>  
Mandarinenquark<sup>M</sup>

Rindergeschnetzeltes<sup>Sei</sup>  
Kartoffeln  
gedünsteter Mais  
Obst

Chicken Nuggets<sup>GG-W,GG-Gerste,Sei</sup>  
Reis  
selbstgemachter Ketchup<sup>Sei,Sen</sup>  
Gurkensalat mit  
Rahmdressing<sup>M,Sen</sup>  
Schokopudding<sup>M</sup>

  
Käsespätzle<sup>Ei,M,GG-W</sup>  
Sahnesoße<sup>M,Sei</sup>  
Möhrensalat mit Orangen-  
Zitronen-Dressing  
Obst

Putenfleischkäse in  
Bratensoße<sup>Sei</sup>  
Kartoffeln  
Spitzkohlsalat mit Essig-Öl-  
Dressing  
Erdbeerjoghurt<sup>M</sup>

**Anderungen bleiben vorbehalten –  
Guten Appetit!**



Ei = Ei  
Er = Erdnuss  
F = Fisch  
K = Krebstiere  
L = Lupine  
M = Milch  
Sei = Sellerie  
Sen = Senf  
Ses = Sesam

So = Soja  
SO2 = Schwefeldioxid  
W = Weichtiere  
GG-W = Weizengluten  
GG-R = Roggengluten  
GG-Gerste = Gerstengluten  
GG-H = Hafergluten  
GG-D = Dinkelgluten  
GG-K = Kamutgluten

Sch-Ca = Cashewkerne  
Sch-Ha = Haselnuss  
Sch-Ma = Mandel  
Sch-Mc = Macadamia  
Sch-Pa = Paranuss  
Sch-Pe = Pekannuss  
Sch-Pi = Pistazie  
Sch-W = Walnuss  
Sch-alle = alle Schalenfrüchte


**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.