



38. Woche vom 18.09. – 22.09.2023

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag, 18.09.23

Eieromelette⁶
Kartoffeln³
Rahmspinat⁶
NEU 😊 Johannisbeerquark⁶

Dienstag, 19.09.23

Kartoffelwedges
Joghurt-Dip⁶
Möhrenstück
Obst

Mittwoch, 20.09.23

Geflügelbällchen^{C,D}
in Rahmsoße⁶
Kartoffel-Möhrenstampf^{3,6}
Heidelbeerjoghurt⁶

Donnerstag, 21.09.23

Rinder-Maultaschen^B
in cremiger Kürbissoße⁶
Obst

Freitag, 22.09.23

Schweinebraten^A in
Bratensoße
Kartoffelknödel³
Gurkensalat mit
Rahmdressing⁶
Vanillepudding⁶

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.