













Plan 4		DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1  	Lactosefrei Tortellini mit Gemüsefüllung (GL-W,SL) Tomatensauce Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD,S)	Lactosefrei Erbseneintopf (Bio-Erbesen, Kartoffeln,Suppengrün)(SL) Baguette (GL-W,GL-R)		Kartoffeln Kräuterquark (LA) Knabbergemüse (Gurken,Kohlrabi, Karotten)	Lactosefrei Bio-Vollkornspirelli (GL-W) Tomatensauce Reibekäse (LA) (nicht für Lactosekinder) Rohkostsalat (S,SD)
Menü 2 	Hähnchen-Knusperschnitzel (GL-W,EI,3) Steckrübenpüree (LA) Karottengemüse	Bio-Spaghettis (G1) Schinken-Sahnesauce (Putenschinken) (GL-W,LA,SL,12) Blattsalat (S,SD)	Feiertag	Pichelsteineintopf (Rindfleisch, Gemüse,SL,Kartoffeln) Kürbiskernbrötchen (GL- W,GL-R)	Hähnchen Döner (Weißkraut) (LA,GL-W,SD,S)
Menü 3 vegetarisch  	Gebackene Champignons (EI,GL-W) (LA) Butterkartoffeln (LA) Tzatziki (LA)	Schupfnudeln (GL-W,EI) mit bunten Gemüsestreifen (SL) Salbeisauce (GL-W, LA)		Lactosefrei Vegetarische Frühlingsrolle (GL-W,EI,SL,S) Asiagemüse mit Cashewkernen (SC-CA) Reis	Rohkost Kaiserschmarrn (G1, Ei, MZ) Apfelmark (ungesüßt) (3)
 Desserts	Doppelkeks mi Kakaofüllung (GL-W,LA,EI)	Rote Grütze		Stückobst	Stückobst
Dessert 2	Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)

 DE-ÖKO-006
 DE - HE 10033 - EG

 In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Hülsenfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau
 Der Reis ist Parboiled-Reis

 Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"
 sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

 Kenntlichmachung von Allergenen:Glutenhaltig,GL-W=Weizen,GL-R=Roggen,GL-G=Gerste,GL-H=Hafer,GL-D=Dinkel,KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch,SC=Schalenfrüchte,SC-MC=Mandel,SC-HA=Haselnüsse,SC-W=Walnüsse,SC-Ca=Cashewnüsse,SC-PI=Pecannüsse,SC-PE=Par
 SC-PI=Pecannüsse,SC-PE=Paranüsse,Pistazien,SC-MC=Macadamianüsse,ER =Erdnüsse,SO=Soja,LA=Milch incl Lactose,SL=Sellerie,S=Senf,SE=Sesam,SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W =Weichtier
 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:1=Farbstoff,2=konserviert,3=Antioxidationsmittel,4=Geschmacksverstärker,5=geschwefelt, 6=geschwärzt,7=gewachst, 8=Phosphat,9=Süßungsmittel,10=enthält Phenylalaninquelle,12=Nitritpökelsalz,16=koffeinhaltig,17=Chininhaltig

Plan 5	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1  	Nudelaufauf mit Blattspinat überbacken (Bio-Vollkornpenne,LA,GL-W) Blattsalat Joghurdressing (LA,S,SD)	1 Seelachsfilet Müllerin (FI, GL-W) Blumenkohl in Rahm (GL-W,LA) Kartoffeln	Hackbraten (Rindfleisch,GL-W,EI) Champignonsoße (LA,GL-W) Kartoffeln Balkangemüse		Lactosefrei Sojageschnitzeltes in Tomatensauce dazu Risibisi (Reis,Erbsen)
Menü 2 	Lactosefrei Hähnchenkeule Paprikasauce Reis Rohkostsalat Mexico (S,SD)	Lactosefrei Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika (Rindfleisch,SL) Baguette (GL-W,GL-R)	Hähnchen Cordon Bleu (EI,GL-W) Bratkartoffeln Zucchini-Karottensalat (S,SD)	Feiertag	Bio-Spaghettis (GL-W) weiße Bolognese (Rindfleisch) (GL-W,LA,SL) Reibekäse (LA)
Menü 3 vegetarisch  	Bio-Vollkornspaghettis (GL-W) mit vegane Curry-Linsensauce Rote Beete Salat (SD,S)	halbe gefüllte Paprika (GL-W,EI) Vollkornreis Tomatenschnittlauchsauce	Lactosefrei Kartoffelpuffer (GL-W,EI) Apfelmark (ungesüßt,3) Karottenrohkost statt Dessert		3 Börek Feta-Strudel (GL-W,LA, EI) Joghurdip (LA) Blattsalat (S,SD)
 Dessert	Schokopudding (LA)	Fruchtojoghurt (LA)	Stückobst		Stückobst
Dessert 2	Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)	Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)

in unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Getreide und Nussenerzeugnisse ausschließlich aus ökologischem Landbau







Der Reis ist Parboiled-Reis

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



DE-OKO-006
DE - HE 10033 - EG

Kennzeichnung von Allergenen: Glutenhaltig, GL-W=Weizen, GL-R=Roggen, GL-G=Gerste, GL-H=Hafer, GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch, SC=Schalenfrüchte, SC-MC=Mandel, SC-HA=Haselnüsse, SC-W=Walnüsse, SC-Ca=Cashewnüsse, SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse, SC-PE=Paranüsse, Pistazien, SC-MC=Macadamianüsse, ER=Erdnüsse, SO=Soja, LA=Milch incl Lactose, SL=Sellerie, S=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W=Weichtier
 Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=enthält Phenylalaninquelle, 12=Nitritpökelsalz, 16=koffeinhaltig, 17=Chininhaltig







Plan 6	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG
Menü 1  	Lactosefrei Bio Penn (GI,W) Rinderhaschee (Rindfleisch) Blattsalat Essig-Öl-Dressing(S,SD)		mehlierter Seehecht (GI-W,FI,S,LA) Zitronensoße(LA,GL-W) Reis Mischsalat (SD,S)		Gemüse Auflauf mit Käse (Erbse,Bohnen,Paprika) überbacken (LA,GL-W) Kartoffeln		Süßkartoffelgnocchi (GL-W,EI) mediterranes- Gemüse		Lactosefrei Kartoffeleintopf (SL) Vollkornbrot (GL-W,GL-R) Gurken-Rohkost
Menü 2 	Lactosefrei Rindswurst (3,8,12) Kartoffelsalat mit Ei und Gurke (EI,S,SD) Ketchup(9)		3 Kartoffel Röstis (EI,GL-W) Kräuterquark (LA) Blattsalat Mango-Dressing (SN,SD)		Lactosefrei Putengeschnetzeltes (GL-W) Spätzle (GL-W,EI) Blattsalat Mango-Dressing (S,SD)		Lactosefrei 2 Rindfleischbällchen (GL-W,EI) Baked Beans Reis Mischsalat (SD,S)		Geflügelbockwurst (3) Rahmspinat (GL-W,LA) Kartoffeln
Menü 3 vegetarisch  	Apfel-Grießauflauf (GL-W,LA) Vanillesauce (GL-W,LA) Rohkost		Kichererbsen-Kürbiseintopf mit Vollkornbrot (GL-W,GL-R)		2 Semmelknödeln (GL-W,EI) mit Pilzsauce (GL-W,LA) Krautsalat (SD,SN)		Kartoffelgratin (LA,GL-W) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (S,SD)		2 Quarkkeulchen (LA,GL-W,EI) rote Grütze Rohkost
 Desserts	Schokopudding (LA)		Fruchtquark (LA)		Stückobst		Fruchtjoghurt (LA)		Stückobst
Dessert 2	Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)

 DE-ÖKO-006
 DE - HE 10033 - EG

 In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Haisenerfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau
 Der Reis ist Parboiled-Reis

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.


 Kennzeichnung von Allergenen: Glutenhaltig, GL-W=Weizen, GL-R=Roggen, GL-G=Gerste, GL-H=Hafer, GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch, SC=Schalenfrüchte, SC-MC=Mandel, SC-HA=Haselnüsse, SC-W=Walnüsse, SC-Ca=Cashewnüsse, SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse, SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse, Pistazien, SC-MC=Macadamianüsse, ER=Erdnüsse, SO=Soja, LA=Milch incl Lactose, SL=Sellerie, S=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W=Weichtier
 Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=enthält Phenylalaninquelle, 12=Nitritpökelsalz, 16=koffeinhaltig, 17=Chininhaltig

Plan 7	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG
Menü 1  			Erbsencremesuppe mit Karottenstreifen (LA) Vollkornbaguette (GL-W, GL-R)		Süßkartoffelbratling (GL-W, EI) Kartoffeln Leipziger allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) (GL-W, LA)		Tomatencremesuppe (LA) 3-Eierpfannkuchen (GL-W, LA, EI) Apfelmarm Ungesüßt(3) Suppe statt Dessert		2 Königsberger Klopse (EI, GL-W, LA) (Geflügel) Spätzle (GL- W, EI) griechischer Salat (S, SD)
Menü 2 	Feiertag		Lactosefrei Hähnchenschnitzel (GL-W, EI) Orientalischer Bulgursalat (SD, S) Feigenketchupdip(9)		Lactosefrei Rinderhacksteak (Rind) (GL- W, EI) Mango- Linsen-Couscous Sauce ala Arabiatta		Bio-Pasta (GL-W) mit Lauchsahnesauce (GL-W, LA) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, S)		Lactosefrei 3 Geflügel Cevapcici (EI, GL-W) Djuvecreis Mischsalat (S, SD)
Menü 3 vegetarisch  			Bio-Vollkornspaghettis (GL-W) Sauce Verdura (Erbsen, Karotten) (GL- W, LA) Blattsalat (S, SD)		Gnocchi Auflauf mit Zucchini, Cashewkerne, Tomate und Mozzarella (GL-W, LA, EI, SC-CA) Mischsalat (SD, S)		Lactosefrei Gemüsekadelle (GL-W, EI, SL) Mischreis (Wildreis+Parboiledreis) Italienisches Gemüse		Schupfnudelpfanne (GL- W, EI) mit mediterranem Gemüse Blattsalat (SD, S)
 Desserts			Fruchtjoghurt (LA)		Stückobst		Heidelbeerquark (LA)		Stückobst
Dessert 2			Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)		Naturjoghurt(LA)

 DE-ÖKO-006
 DE - HE 10033 - EG

 In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Hülsenfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau
 Der Reis ist Parboiled-Reis

 Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Kenntlichmachung von Allergenen: Glutenhaltig, GL-W=Weizen, GL-R=Roggen, GL-G=Gerste, GL-H=Hafer, GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, EI=Eier, F=Fisch, SC=Schalenfrüchte, SC-MC=Mandel, SC-HA=Haselnüsse, SC-W=Walnüsse, SC-Ca=Cashewnüsse, SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse, SC-PL=Pecannüsse, Pistazien, SC-MC=Macadamianüsse, ER=Erdnüsse, SO=Soja, LA=Milch incl Lactose, SL=Sellerie, S=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W=Weichtier

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=enthält Phenylalaninquelle, 12=Nitritpökelsalz, 16=koffeinhaltig, 17=Chininhaltig