



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauflauf mit Bio-Makkaroni) Karotten-Mais-Salat G,W,M,1	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert) Salzkartoffeln Rahmspinat G,W,M M,3,4	Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalat Kräutervinaigrette F,M,Sr G,W Sf,Sw,8	Rote Linsen-Kürbissuppe Weizenbrötchen M G,W	Hühnchenfrikassee Parboiled Reis (Bio) Rohkost (Karotte/Paprika) M
	kj: 2495 kcal: 596,3	kj: 1892 kcal: 452,2	kj: 2297 kcal: 549,1	kj: 1921 kcal: 459,2	kj: 1951 kcal: 466,3
Menü 2 Bunte Vielfalt	Nudel - Putenschinken - Auflauf Karotten-Mais-Salat G,W,M,1,2,3,4	Hähnchen-Nuggets (paniert) Salzkartoffeln Rahmspinat G,W M,3,4	Grüne Pesto-Soße Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalat Kräutervinaigrette E,M,Schf,H1,2 G,W Sf,Sw,8	Überback. Blumenkohl Dampfkartoffeln Paprikasalat Vinaigrette G,W,M Sf,Sw,8	Milchreis Kirschoße Zimtzucker Rohkost (Karotte/Paprika) M
	kj: 2253 kcal: 538,5	kj: 1818 kcal: 434,6	kj: 3143 kcal: 751,1	kj: 1366 kcal: 326,4	kj: 1854 kcal: 443,2
Menü 3 Gluten-Lactosefrei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Karotten-Mais-Salat °Frischobst M	°Hähnchenbrustfilet °Salzkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert M M	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst F,M,Sr Sf,Sw,8	°Linsensuppe °Brötchen °Pudding Sr S M,1	°Milchreis °Kirschoße °Zimtzucker °Rohkost (Karotte/Paprika) °Frischobst M
	kj: 3190 kcal: 762,5	kj: 2005 kcal: 479,1	kj: 2607 kcal: 623,1	kj: 2118 kcal: 506,3	kj: 2752 kcal: 657,7
Menü 4 Salat-Linie	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Apfelquark M,3	Obst (voraussichtlich Kiwi)	Grießpudding G,W,M	Obst (voraussichtlich Äpfel)
	kj: 367 kcal: 87,6	kj: 359 kcal: 85,8	kj: 158 kcal: 37,8	kj: 435 kcal: 104,1	kj: 527 kcal: 126,0

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst

Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit "Bio" gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.