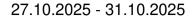
Monsterlecker







KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter- Dressing ∇ ∞	Bohnensalat ⊽ ∞ y		Tomatensalat ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen ∫1631 a3 ik a4 g a2 a g1 a1	Spinat-Spätzle mit Tomaten-Gemüsesoße (Tomate, Zucchini, Aubergine) Vicaa1	Wild/MSC - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf Zuckerarten a d	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Erbsen ♣ 16 2 3 y g g1	2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce ⊽∫icgag1a1
Hauptgericht 2	Bauerneintopf mit Rinderhackfleisch Ψ	Hähnchengulasch (Brust) mit Vollkorn-Spirelli • 1621 a i	Vegetarische Frikadelle mit Karotten-Kartoffeln- Stampf Zuckerarten a a1	2 Eier in Senfsoße, Püree und Erbsen ∫31cgg1	Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce ∫icgag1a1
Dessert DGE	Apfel ∇∞	Erdbeer-Quarkschnee ∫g g1	Banane ∇ ∞	Naturjoghurt mit Apfel ⊽∫3 g g1	Birne ∇∞

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten

a2 Roggen

a4 Hafer

d Fisch

g1 Milcheiweiß

k Sesam

a1 Weizen

a3 Gerste (Malz)

c Eier

g Milch und

Milcherzeugnisse

i Sellerie

v Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel Zuckerarten mit

Zuckerarten oder Süßstoffen

Eigenschaften

♠ Geflügel

ψ Rindfleisch ∇ Vegetarisch

Laktose ∞ Vegan

Die Menülinie mit dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

2 mit

Sulfite

Konservierungsstoffen

16 Schwefeldioxid und