

KW 48 / 25.11. - 29.11.2024				
	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Montag, 25.11.	Wurzelgemüse-Frikassee <sup>(g,i)</sup> mit Erbsen und Salzkartoffeln	Indisches Dhal-Curry mit Linsen, Blumenkohl, Tomaten <sup>(i)</sup> und Reis	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Dienstag, 26.11.	gebratener Gemüseris mit Tofu, Champignons, Zwiebeln und Möhren dazu Sesam-Joghurt <sup>(g)</sup>	Salzkartoffeln mit frischem Kräuterquark und Leinöl, dazu Gurkensalat mit Joghurdressing <sup>(g)</sup>	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Mittwoch, 27.11.	cremiger Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen, dazu eine Kürbis-Orangen-Suppe <sup>(g,i)</sup>	Spirelli <sup>(aw)</sup> mit Spinatsauce <sup>(g)</sup> und geriebenen Mozzarella <sup>(g)</sup>	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Donnerstag, 28.11.	gebackene Gemüsestäbchen <sup>(aw,c)</sup> mit Erbsen in heller Sauce <sup>(g)</sup> und fluffigen Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Schwarzwurzel-Erbsen-Rahm <sup>(g)</sup> mit Salzkartoffeln	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag, 29.11.	knuspriger Spinat-Taler <sup>(aw,c,g)</sup> mit Tomatensoße <sup>(i)</sup> und Backkartoffeln	Wildlachswürfel <sup>(F)</sup> in Dillsoße <sup>(g)</sup> mit Schmorgurken <sup>(g)</sup> und Salzkartoffeln	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Grießbrei <sup>(aw,g)</sup> mit Zwetschgenröster

### Allergen-Kennzeichnung

a	glutenhaltige Getreide	e	Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw	Weizen	f	Soja (-Erzeugnisse)
ar	Roggen	g	Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag	Gerste	h	Scheinfrüchte (Nüsse)
ah	Hafer	i	Sellerie (-Erzeugnisse)
ad	Dinkel	j	Senf (-Erzeugnisse)
ak	Kamut	k	Sesam (-Erzeugnisse)
b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l
c	Eier (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
d	Fisch (-Erzeugnisse)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)

\*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt<sup>(g)</sup> - und Zitronenhonig-Dressing<sup>(i)</sup>

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	8	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	9	mit Süßungsmitteln
3	mit Antioxidationsmittel	10	enthält eine Phenylalaninquelle
4	mit Geschmacksverstärker	11	mit Zuckerarten, Süßungsmitteln
5	geschwefelt	12	mit Zuckeraustauschstoffen
6	geschwärzt	13	mit Chinin
7	gewachst	14	mit Koffein



(BIO) = Bio-Produkt | Bio-Zertifikat DE-ÖKO-044

### Lebensmittel-inhaltsstoffe

R Rindfleisch  
G Geflügelfleisch  
F Fisch

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT  
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD