

KW 8 / 17.02. - 21.02.2025					
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
Montag 17.02.2025	vegane Bratwurst mit Senf ^(f) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffel-Erbsen- Püree ^(g)	Linsenasagne mit Sellerie und Spinat mit Emmentaler überbacken ^(aw,g,i)		frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Paprika und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Dienstag 18.02.2025	Penne ^(aw) mit würziger Gemüse- Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie, Lauch), Basilikum ⁽ⁱ⁾ und geriebenem Gouda ^(g)	Salzkartoffeln mit Radieschen-Frischkäse ^(g) und Tomaten-Mais-Salat		frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Paprika und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Mittwoch 19.02.2025	gefüllte Paprikaschote ^(aw,c,i,j) mit Bratensoße ⁽ⁱ⁾ Spirelli ^(aw) und Maisgemüse		Rindfleisch-Geschnetzeltes in dunkler Soße ^(R,g,i) mit Rosenkohl und Kartoffeln	geschnittenes Knabbergemüse aus Paprika, Gurke und Staudensellerie und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Donnerstag 20.02.2025	Gemüsegulasch mit Kidneybohnen, Wurzelgemüse, grüne Bohnen und Tomate ⁽ⁱ⁾ dazu Vollkornreis und Kräuter Schmand ^(g)		Türkische Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Vollkornbot ^(aw,ar,ag)	geschnittenes Knabbergemüse aus Paprika, Gurke und Staudensellerie und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag 21.02.2025		Penne ^(aw) mit Zucchini-Tomatensoße, schwarzen Oliven ^(g) und geriebenem Käse	Seelachs Nuggets ^(F,aw,c,g,i) mit Gurkensalat ⁽ⁱ⁾ , Ofenkartoffeln und Schnittlauchquark ^(g)	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Bananen- Quark ^(g)

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)
ak Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
b Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
c Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
d Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt^(g) - und Zitronenhonig-Dressing⁽ⁱ⁾

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

Lebensmittel- Inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch

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