



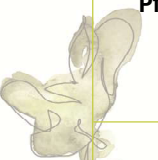




Kalenderwoche 20

Datum	Montag 12.5.2025	Dienstag 13.5.2025	Mittwoch 14.5.2025	Donnerstag 15.5.2025	Freitag 16.5.2025
 Menü 1 DGE	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten ^{F, Aa} Paprikadipp	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)	(Veggie) Sonnenblumenkernfrikadelle ^{1, C, F, Aa, I, J} Gemüsejus ^I , Kartoffeln Blattsalat Dressing Joghurt ^G		(Veggie) Bami-Bratling mit Möhren, Sellerie, Zucchini ^{C, F, Aa, I} Currysoße ^{3, G} Vollkornreis Gurken-Apfel-Salat ³
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Ac, G, Aa} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, J} Senf ^J Möhren-Kartoffelstampf ^G	(Fisch) Fisch-Kartoffelstäbchen ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Erbsen und Möhren Kartoffeln	
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic				(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^{G, I} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomaten-Frischkäsesoße ^G Gurken-Apfel-Salat ³
 Dessert DGE		Apfel	zwei kleine Pancakes ^{C, G, Aa} Zimt und Zucker	Joghurtspeise ^G	Banane

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.
Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Die Menüs mit dem



Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

