



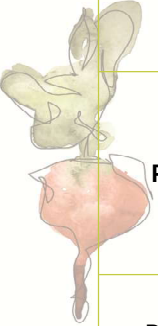
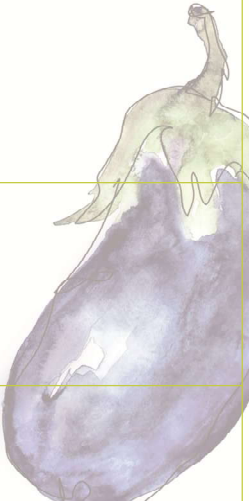
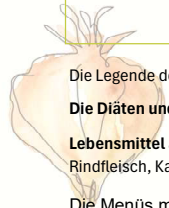


# Kalenderwoche 22

Datum	Montag 26.5.2025	Dienstag 27.5.2025	Mittwoch 28.5.2025	Donnerstag Christi Himmelfahrt 29.5.2025	Freitag 30.5.2025
<b>Menülinie</b>	<b>26.5.2025</b>	<b>27.5.2025</b>	<b>28.5.2025</b>	<b>29.5.2025</b>	<b>30.5.2025</b>
 <b>Menü 1 DGE</b>	<b>(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout <sup>Ae</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Kurkuma-Vollkornreis Tomatensalat <sup>3</sup></b>	<b>(Veggie) Möhreintopf <sup>l</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup></b>	#		
 <b>Menü 2</b>	<b>(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>8, I, J</sup> Currysoße <sup>3</sup> Tomatensalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln</b>	<b>(Geflügel) Hähnchengyros Tsatsiki <sup>G</sup> Gemüserais Krautsalat <sup>3</sup></b>	<b>(Fisch) Penne <sup>Aa</sup> Lachs-Soße mit Spinat <sup>Ac, D, G, I, J</sup></b>		
 <b>Pflanzenreich</b>			<b>(Veggie) Kartoffelgratin <sup>Ad</sup> Mandelstreu <sup>Ha</sup> Tomaten-Gurken-Paprika- Salat <sup>3</sup></b>		
 <b>Pasta Basic</b>					
 <b>Dessert DGE</b>	<b>Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup></b>	<b>Birne</b>	<b>Grießpudding <sup>G, Aa</sup></b>		

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 e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

