



Kalenderwoche 21

Datum Menülinie	Montag 19.5.2025	Dienstag 20.5.2025	Mittwoch 21.5.2025	Donnerstag 22.5.2025	Freitag 23.5.2025
 Menü 1 DGE	(Veggie) Kürbiskern- Polentataler Rebional Tomatensoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Möhren-Apfel-Rohkost ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Gemüseragout italienische Art ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke)	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Veggie) Vegetarische Grünkern- Frikadelle ^{1, 3,} ^{Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	
Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{G, Aa, I} Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Gulaschsuppe ^I Gemüse-Rohkoststicks (Möhre, Paprika, Gurke) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Joghurtsoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln		(Rind) Rinderhack- Grünkern Cevapcici ^{Ae, Aa} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³
Pflanzenreich					
Pasta Basic				(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa,} ^{I, J}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Pesto Rosso Soße ^{3, G, Ha} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Banane	Apfel Pflaume

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.

DE-ÖKO-003

