



Woche 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü1	<i>Deftiger Möhren-Kartoffeleintopf mit Brot</i>	<i>Mildes Chili-Con-Carne mit Fladenbrot</i>	<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Gurkensalat</i>	<i>Champignonpfanne mit Wurzelgemüse und Bio-Landkornreis, Blattsalat der Saison mit Hausdressing</i>
Allergenkennzeichnung	aa1k	aa1kR	aa1bck	ck
Dessert	<i>Frucht-Quark</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Grießpudding</i>
Allergenkennzeichnung	c			aa1c
Menü 2 -veget/alternativ-		<i>Mildes Chili-Sin-Carne mit Fladenbrot</i>		
Allergenkennzeichnung		aa1k		

**Kennzeichnung bitte beachten:**

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse+ Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier -und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion

Zusatzstoffe: L: mit Farbstoff M: mit Konservierungsstoff, N: mit Antioxidationsmittel, O: mit Geschmacksverstärker, P: mit Süßungsmittel, Q: enthält Phenylalaninquelle, Ph: mit Phosphat, T: gewachst, U: geschwärzt

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Krippenkinder: Wir kennzeichnen die Eignung mit Symbol (V) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Gluten/laktosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138



## Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Glutenfrei	<i>Deftiger Möhren-Kartoffeleintopf mit glutenfreiem Brot</i>	<i>Mildes Chili-Con-Carne mit glutenfreiem Brot</i>	<i>Glutenfreie Pasta Gemüsepfanne mit Hähnchen und Velouté (lactosefrei)</i>	<i>Champignonpfanne mit Wurzelgemüse und Bio-Landkornreis, Blattsalat der Saison mit Hausdressing</i>
Allergenkennzeichnung	k	kR	bkG	ck
Dessert	<i>Frucht-Quark</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Grießpudding</i>
Allergenkennzeichnung				aa1c
Lactosefrei	<i>Deftiger Möhren-Kartoffeleintopf mit Brot</i>	<i>Mildes Chili-Con-Carne mit Fladenbrot</i>	<i>Pasta Gemüsepfanne mit Hähnchen und Velouté (lactosefrei)</i>	<i>Champignonpfanne mit Wurzelgemüse (lactosefrei) und Bio-Landkornreis, Blattsalat der Saison mit Hausdressing</i>
Allergenkennzeichnung	aa1k	aa1kR	aa1bkG	k

**Kennzeichnung bitte beachten:**

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse+ Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier -und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennsländnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knob-

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Krippenkinder: Wir kennzeichnen die Eignung mit Symbol (v) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Gluten/lactosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138