

Die Menülinie 1 hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen und Schulen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch vegetarische Gerichte an.

Montag, 21. Januar 2019	Dienstag, 22. Januar 2019	Mittwoch, 23. Januar 2019	Donnerstag, 24. Januar 2019	Freitag, 25. Januar 2019
Menülinie 1				
Steckrüben Eintopf, Geflügelkloßchen Mehkkornbrötchen Apfelquark	Vegetarisch: Falafelbällchen Tomaten-Currysauce Fladenbrot Gurkensalat (Essig/Öl) Birne aus unserer Region	Vegetarisch: Gemüsekassie: Erbsen, Karotten, Champignons Vollkornreis Mandarinenquark	Kohlwurst (Schwein) Grünkohl Kartoffeln Apfel aus unserer Region	"MSC"-Wildlachs-Tomaten-Pfanne Farfalle-Nudeln Karotten-Sellerie-Salat, Saure Sahne Clementinen
1, 3	K, L, A, T, V, A	L, T, A	2, 3, 4, 8	H, I, L, T, A
Menülinie 2				
Kartoffel-Lauch-Eintopf, Geflügelhackbällchen Weizenbrötchen Apfelquark	Vegetarisch: Sojageschnetzeltes Kartoffeln Gurkensalat (Essig/Öl) Birne aus unserer Region	Frikassee: Hühnchen, Karotten, Erbsen Vollkornreis Mandarinenquark	Vegetarisch: Schwarzwurzelaler Kartoffelgratin Karotten-Kürbissalat (Saure Sahne) Apfel aus unserer Region	Vegetarisch: Farfalle-Nudeln Tomatensauce Karotten-Sellerie-Salat, Saure Sahne Clementinen
1, 3	H, K, L, T, U, A	L, T, A	1	H, L, T, A
Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!				
Vegetarisch: Kartoffel-Lauch-Eintopf Weizenbrötchen Apfelquark	Vegetarisch: Gemüsekassie: Erbsen, Karotten, Champignons Vollkornreis Mandarinenquark	Vegetarisch: Schwarzwurzelaler Grünkohl Kartoffeln Apfel aus unserer Region	Vegetarisch: Farfalle-Nudeln Tomatensauce Karotten-Sellerie-Salat, Saure Sahne Clementinen	Vegetarisch: Farfalle-Nudeln Tomatensauce Karotten-Sellerie-Salat, Saure Sahne Clementinen
1, 3	H, L, A, T, V, A	L, T, A	L, T, U, V, A	H, L, T, A

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Kamut, G Knechtling, H Eier, I Fische, J Erdnüsse, K Sojabohnen, L Milch (Lactose), M Mandeln, N Walnüsse, O Cashewnüsse, P Pecannüsse, Q Paranüsse, R Pistazien, S Macadamia- oder Queenslandnüsse, T Sellerie, U Senf, V Sesam, W Schwefeldioxid, Sulfid, X Lupine, Y Weichtiere, Z Haselnüsse, Ä Nüsse
 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärtzt, 7 Gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel