

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 für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte mit Allergenen, können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

Montag, 25. Februar 2019	Dienstag, 26. Februar 2019	Mittwoch, 27. Februar 2019	Donnerstag, 28. Februar 2019	Freitag, 1. März 2019
Menülinie 1				
Vegetarisch: Pürierte Kartoffel-Gemüse-Suppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Mehrkornbrötchen Kürschtomaten-Rohkost Birne aus unserer Region	Vegetarisch: Eieromelette (NEU) Rahmspinat Kartoffeln Banane	"MSC"-Wildlachs, Zitronensauce Farfalle-Nudeln Gurkensalat mit Dill Apfel aus unserer Region	Vegetarisch: Fruchtiges Gemüse (Karotte, Pilze, Brokkoli)-Rahm-Curry (Neu) Vollkornreis Grießpudding (wenig gesüßt)	Schmor Kohl (Rind) Kartoffelpüree Karotten-Knabber-Rohkost Himbeer-Joghurt
L, T, V, A, B, C, D	H, L, T, A	L, T, U, A	L, T, A	H, K, L, T, U, A
Menülinie 2				
Linseneintopf: Wienerscheiben (Schwein) Mehrkornbrötchen Schokoladenpudding	Vegetarisch: Senfeier Senfsauce Kartoffeln Gurkenscheiben Donuts	Farfalle-Nudeln Tomaten-Salamisauce (Huhn) Gurkensalat mit Dill Apfel aus unserer Region	Vegetarisch: Gemüsefrikadelle Kartoffel-Kürbispüree Bauernsalat: Hirtenkäse, Paprika, Gurke, Mais Pfirsich-Kokos-Vanille-Shake	Cevapcici (Geflügel) Tomatensauce Reis Karotten-Knabber-Rohkost Himbeer-Joghurt
2, 3, 8	H, K, L, A, T, U, A	L, T, U, A	H, L, T, U, A	H, K, L, T, U, A
Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!				
Vegetarisch: Pürierte Kartoffel-Gemüse-Suppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Mehrkornbrötchen Schokoladenpudding	Vegetarisch: Farfalle-Nudeln Sahnesauce Gurkensalat mit Dill Apfel aus unserer Region			Vegetarisch: Gebackener Blumenkohl (Backteig, NEU) Reis Tzatziki Himbeer-Joghurt
L, T, V, A, B, C, D	L, T, U, A			H, K, L, A

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Kamut, G Krebstiere, 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, Sulfit, X Lupine, Y Weichtiere, Z Haselnüsse, Ä Nüsse
 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschwärtzt, 5 Geschwärtzt, 6 Geschwärtzt, 7 Gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel