



DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: 15.04-19.04.2024 GT

Datum 15.04-19.04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 	Rosenkohl in Frischkäsesoße (g) mit Minisalzkartoffeln	Spätzle-Hähnchen-Pfanne mit Paprika (g)	Schupfnudeln (aw,c,) mit ZimtZucker	Erbsencremesuppe (g) mit Weißbrot (aw)	Fischstäbchen (aw,d) mit Schmandkartoffeln (g)
Salat/Nachspeise 	RoteBeete-Salat (i,j)	Obstkorb	Gem. Salat (i,j)	Obstkorb	Rohkost
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudeln mit Tomatensoße	Reis-Hähnchen-Pfanne mit Paprika	Süßkartoffel-Amaranth-Bratlinge mit Kartoffelcurry	Chili con Carne mit Brot	Grünkernrisotto mit Erbsen, Karotten

Ihre Angaben zu Spezialmenü + veggi	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Welche Art der Unverträglichkeiten bestehen	1x Milchfrei	1x Milchfrei	1x Milchfrei	1x Milchfrei	1x Milchfrei
Anzahl Spezialmenüs	1	1	1	1	1
Anzahl Vegetarisch	1	1	1	1	1

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: 22.04-26.04.2024 GT

Datum 22.04-26.04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 	Mienudeln (aw,c) mit Wockgemüse (Champignons, Karotte, Bambus) mit Teriyakisoße (f)	Kartoffel-Romanesco-Gratin (g)	Tortellini al Forno in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken (aw,c,g)	Tomatensuppe mit Croutons (aw) und Brot (awdr)	Vollkornreis an Lachs-Karotten-Sahne (g,d)
Salat/Nachspeise 	Grüne Bohnensalat (i,j)	Himbeerquark (g)	Gem. Salat (i,j)		Karottensalat (i,j)
Kuchen				Schoko-Kokoskuchen (aw,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Glasnudeln mit Wockgemüse	Geschnetzeltes mit Lauch und Reis	Kirschmilchreis	Tomatensuppe mit Brot	Pizza Margherita

Ihre Angaben zu Spezialmenü + veggi	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Welche Art der Unverträglichkeiten bestehen	1x Milchfrei	1x Milchfrei	1x Milchfrei	1x Milchfrei	1x Milchfrei
Anzahl Spezialmenüs	1	1	1	1	1
Anzahl Vegetarisch	1	1	1	1	1

Die Angebote/Komponenten mit dem  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.