

- Zusatzstoffe  
 1) Farbstoffe  
 2) Konservierungsstoffe  
 3) Antioxidationsmittel  
 4) Geschmacksverstärker






- 5) geschwefelt  
 6) Phosphat  
 7) Süßungsmittel  
 8) Aromen

- Allergene  
 M) Milch  
 E) Ei  
 So) Soja  
 F) Fisch  
 Se) Sellerie  
 S) Senf  
 Ss) Sesam

- G) Glutenhaltiges Getreide  
 G1) Weizen  
 G2) Roggen  
 G3) Dinkel  
 G4) Hafer  
 G5) Gerster

- Sf Schalenfrüchte  
 Sf1) Haselnuss  
 Sf2) Erdnuss  
 Sf3) Cashewnuss  
 Sf4) Pistazie  
 Sf5) Mandel



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 09.09.2024		Gemüseschnitzel <sup>G1,G3,G4</sup> , Limettensauce <sup>G1,M</sup> , Kartoffelpüree <sup>M</sup> , frisches Obst 	
Dienstag 10.09.2024			Seelachsfrikassee <sup>G1,M</sup> in Senf-Dillsauce mit Erbsen <sup>M</sup> dazu Reis,  Mangojoghurt <sup>M</sup>
Mittwoch 11.09.2024	Köttbullar ( Rindfleisch ) Gehacktes Bällchen in Preiselbeer-Rahmsoße <sup>G1,M</sup>  dazu Salzkartoffeln , Gurkensalat		
Donnerstag 12.09.2024			Milchreis mit heißen Kirschen 
Freitag 13.09.2024	Hörnchen <sup>G1,E</sup> , Basilikum-Tomatensauce <sup>G1</sup> , Reibekäse <sup>M</sup> Fruchtjoghurt <sup>M</sup> 		

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 16.09.2024			Vegetarischer Bohneneintopf dazu ½ Schusterjunge <sup>G1,G2</sup> , frisches Obst 
Dienstag 17.09.2024		Gebratene Hähnchenbruststreifen in Tomatenfrisch- Käsesauce <sup>G1,M</sup> , buntes Maisgemüse <sup>M</sup> , Reis 	
Mittwoch 18.09.2024		Backfisch <sup>G1</sup> , Broccolirahmsauce <sup>G1,M</sup> , Salzkartoffeln, Apfelmus 	
Donnerstag 19.09.2024		Ei in Senfsauce <sup>G1,M</sup> , Salzkartoffeln, Möhrenrohkost 	
Freitag 20.09.2024	Nudeleintopf <sup>G1</sup> mit Geflügelklößchen <sup>E,G1,S</sup> , Petersilie, ½ Bäckerschrippe <sup>G1</sup> , Stracciatellajoghurt <sup>M</sup> 		

- Zusatzstoffe  
 1) Farbstoffe  
 2) Konservierungsstoffe  
 3) Antioxidationsmittel  
 4) Geschmacksverstärker


- 5) geschwefelt  
 6) Phosphat  
 7) Süßungsmittel  
 8) Aromen


- Allergene  
 M) Milch  
 E) Ei  
 So) Soja  
 F) Fisch  
 Se) Sellerie  
 S) Senf  
 Ss) Sesam

- G) Glutenhaltiges Getreide  
 G1) Weizen  
 G2) Roggen  
 G3) Dinkel  
 G4) Hafer  
 G5) Gerster

- Sf Schalenfrüchte  
 Sf1) Haselnuss  
 Sf2) Erdnuss  
 Sf3) Cashewnuss  
 Sf4) Pistazie  
 Sf5) Mandel



	Menü A	Menü B	DGE
<b>Montag</b> 23.09.2024			Gnocchi <sup>F</sup> mit Spinat-Frischkäsesauce <sup>G1,M</sup> frisches Obst 
<b>Dienstag</b> 24.09.2024	2 Pan. Gemüsestäbchen <sup>G1,M,E</sup> mit Kichererbsen-Sauce <sup>G1,M</sup> , Kartoffelpüree <sup>M</sup> dazu Beerenjoghurt <sup>M</sup> 		
<b>Mittwoch</b> 25.09.2024		Hähn.-Brustfilet Natur, Geflügelsauce <sup>G1</sup> , Apfelrotkraut, Salzkartoffeln 	
<b>Donnerstag</b> 26.09.2024		2 Pan. Fischstäbchen <sup>G1</sup> mit Petersiliensauce <sup>G1,M</sup> , Kartoffelpüree <sup>M</sup> , Gurkensalat 	
<b>Freitag</b> 27.09.2024		Gräupchen <sup>G5</sup> mit Käbler <sup>2,3,4</sup> , Petersilie, ½ Roggenkrüstchen <sup>G1,G2</sup> , Vanillepudding <sup>M</sup> 	

	Menü A	Menü B	DGE
<b>Montag</b> 30.09.2024	3 Geflügelbällchen <sup>G1,E,M,S</sup> in Tomatensauce <sup>G1</sup> , buntes Maisgemüse <sup>M</sup> dazu Reis 		
<b>Dienstag</b> 01.10.2024	Kartoffelsuppe <sup>Se</sup> mit Geflügelwiener <sup>M,S,Se,2,6,So</sup> , Erdbeerjoghurt <sup>M</sup> 		
<b>Mittwoch</b> 02.10.2024	Kaiserschmarrn <sup>G1,E,M</sup> ohne Rosinen Apfelmus 		
<b>Donnerstag</b> 03.10.2024	Feiertag		
<b>Freitag</b> 04.10.2024	geschlossen		