

## Tor zur Welt

**DATUM: 23.06. bis 29.06.2025**

Woche: 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Pasta <sup>Aa</sup> mit Paprika-Gemüse in Tomatensoße <sup>3</sup> 	MSC-Backfisch <sup>Aa,C,D</sup> Remouladesoße <sup>G</sup> Möhren und Petersilienkartoffel 	Tomatensuppe mit Reis, Karotten, Sellerie und Lauch <sup>3,1</sup> dazu Vollkornbrot <small>Aa, Ab, Ac, Ad, K</small> 	Hähnchenbrustgulasch <sup>G</sup> mit Erbsen-Möhrengemüse und Vollkornnudel <sup>Aa</sup> 	Blumenkohlfrikadelle <sup>Aa,C,G</sup> und Petersiliensoße <sup>G</sup> und Langkornreis 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Maiskolben mit Butter <sup>G</sup> und Baguette <sup>Aa</sup>	Kartoffelecken mit Kürbis und Kräuterquark <sup>G</sup>	Broccoliecke <sup>Aa, C,</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> und Petersilienkartoffel	Omelette <sup>G,C</sup> mit gebratenen Rahmchampignons <sup>G</sup>	Vollkornnudel <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,2,3</sup> oder Spinatsoße <sup>G</sup>
<b>Salat</b> 	Knabber-Möhren mit Sesam <sup>K</sup>	Gurkensalat <sup>3</sup>	Mais-Zucchini-Salat	Kidneybohnen-Spinat-Salat	Radischen
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Frisches Obst	Vanillequark <sup>G</sup>	Frisches Obst	Aprikosenjoghurt <sup>G</sup>

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

**Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.**

# LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

## Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
  - Aa Weizen
  - Ab Roggen
  - Ac Gerste
  - Ad Hafer
  - Ae Dinkel
  - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

## H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

## Piktogramme

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Geflügel  | Rind     | Lamm  | Vegetarisch  |
| Fisch     | Schwein  | Wild  | Vegan        |

## Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.