KW 1		30.12.2024-03.01.2025			Das Bildungs- und Sozialunternehmen
		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	30. Dez	Werkstatt geschlossen			
Dienstag	31. Dez	Werkstatt geschlossen			
Mittwoch	01. Jan	Neujahr Werkstatt geschlossen			
Donnerstag	02. Jan	Rinderbolognaise Rinderhack, Tomatenmark, Karottenwürfel Weizenmehl Vollkornudeln Vollkornhartweizen Geriebener Hartkäse Nachtisc	a,a1 a,a1,f g ch:Schoko	Vegetarische Bolognaise Vegetarisches Hack auf Sojabasis, Zwiebeln Vollkornnudeln Vollkornhartweizen Geriebener Hartkäse pudding	a,a1,a3,g,i,f a,a1,f g,i,3,5 1,5% Fett,g
Freitag	03. Jan	Seelachsfilet im Backteig MSc Seelachsfilet ,Weizenmehl,Ei Spinat Kartoffelpürree Milchpulver 10% Na	a,a1,c,d,g,j g,i,3,5 chtisch: C	Gemüse-Knusperbagel paniert Blumenkohl,Karotte,Erbsen,Broccoli, Dinkelkörner Spinat Kartoffelpürree Milchpulver 10%	a,a1,j g,i,3,5

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo sprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas"und dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegun in Schulen"und wurden von der Deutschen Gesellschatt für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Allergene: a) Gluten a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecanüsse h6) Pistazien h7) Macadamianüsse i) Sellerie j) Senf k) Sesam I) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.

Änderungen vorbehalten!









