

- 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



Elsbethstift  
 Änderungen vorbehalten!

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 26.02.2024		Vegetarische Bolognese <sup>G1,Se,So</sup> auf Gabelspaghetti <sup>G1</sup> , Reibekäse <sup>M</sup> und frisches Obst 	
Dienstag 27.02.2024		Grießbrei <sup>G1,M</sup> mit heißen Kirschen 	
Mittwoch 28.02.2024	Pan.Fischfilet <sup>G1</sup> , Rahmspinat <sup>M,G1</sup> , Salzkartoffeln, frisches Obst 		
Donnerstag 29.02.2024		Schweinebraten, Bratensauce <sup>G1</sup> , grüne Bohnen <sup>M</sup> , Salzkartoffeln 	
Freitag 01.03.2024			Süßkartoffeltaschen <sup>M</sup> mit Kräuter-Dillquark <sup>M</sup> dazu Rotkraut/Apfelrohkost 

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 04.03.2024		Vegetarisches Schnitzel <sup>G1,G4,E,M</sup> , Blumenkohl in Rahm-Sauce <sup>M,G1</sup> , Salzkartoffeln 	
Dienstag 05.03.2024	Nudeleintopf <sup>G1</sup> mit Geflügelklößchen <sup>G1,E</sup> , Petersilie, ½ Bäckerschrippe <sup>G1,G2</sup> , Erdbeeryoghurt <sup>M</sup> 		
Mittwoch 06.03.2024		Kochklops <sup>E</sup> in Kapernsauce <sup>G1,M</sup> , Salzkartoffeln, Rotkrautrohkost 	
Donnerstag 07.03.2024		Tomatencremsuppe <sup>G1,M</sup> , 2 Eierkuchen <sup>E,G1,M</sup> mit Zucker und Apfelmus 	
Freitag 08.03.2024		Ei in Senfsauce <sup>G1,M</sup> , Salzkartoffeln dazu Rote Beete 	

- 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> 11.03.2024	2 Putendino <sup>G1</sup> , Tomatensauce <sup>G1</sup> , Hörnchen <sup>G1,E</sup> , frisches Obst 		
<b>Dienstag</b> 12.03.2024	Gemüseschnitzel <sup>G1,G3,G4</sup> , Limettensauce <sup>G1,M</sup> , Kartoffelpüree <sup>M</sup> , Kirschjoghurt <sup>M</sup> 		
<b>Mittwoch</b> 13.03.2024	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettich- sauce <sup>3,5,M,G1</sup> , 2 Klösse <sup>M</sup> , Gurkensalat 		
<b>Donnerstag</b> 14.03.2024		Kartottencremesüppchen <sup>M,G1</sup> 2 Kartoffelpuffer <sup>G1,E</sup> mit Apfelmus 	
<b>Freitag</b> 15.03.2024			Linseneintopf <sup>Se</sup> mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Fladenbrot <sup>G1</sup> , Rote Beete 

	Menü A	Menü B	DGE
<b>Montag</b> 18.03.2024	2 Veg. Safari-Nuggets <sup>G1,G4,M,E</sup> , Tomatensauce <sup>G1</sup> und Gabelspaghetti <sup>G1</sup> , frisches Obst 		
<b>Dienstag</b> 19.03.2024	Kartoffeln mit Kräuter-Quark <sup>M</sup> , Butter <sup>M</sup> dazu Banane 		
<b>Mittwoch</b> 20.03.2024	Geflügelfrikassee <sup>G1,M</sup> mit Gemüse Langkornreis dazu Apfelmus 		
<b>Donnerstag</b> 21.03.2024			Eierragout <sup>G1,M</sup> mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl dazu Petersilienkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat 
<b>Freitag</b> 22.03.2024	Kartoffelsuppe <sup>Se</sup> mit Wiener <sup>M,S,Se,2,6</sup> , Bananenjoghurt <sup>M</sup> 