



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Unsere Menülinie entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

### Montag 19.05.2025

Weißer Bohneneintopf mit Gemüse (Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie), mit Vollkornbrötchen (A1,A2,F) und Frischobst

### Dienstag 20.05.2025

Bismarck-Herings-Happen mit Hausfrauensoße (Saure Sahne, Äpfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G), dazu Apfel-Möhren-Salat

### Mittwoch 21.05.2025

Grießbrei mit warmen Kirschkompott (A1,G), dazu Gurkensalat

### Donnerstag 22.05.2025

Hausgemachter Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln (G,1,4,8), dazu bunter Krautsalat (Weißkraut, Möhre, Paprika)

### Freitag 23.05.2025

Vollkornnudeln mit Thunfisch-Bolognese (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D), dazu Frischobst



Volkssolidarität  
KV Glauchau/  
Hot.-Ernstt. e.V.



# Knirpsenland

**Zusatzstoffe:** 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Kartoffensaft mit Orange

**Allergene:** A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Cashewnüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere