



KW. 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Rote Beete Salat mit Apfel 3,5,9,k Cannelloni (Ricotta-Spinat) Auflauf mit Tomate und Käse a1,b,c,d,j Birne	Bunter Krautsalat 3,k Puten Bratwurst 8, Möhrchen in heller Sauce c,d, Salzkartoffeln Apfel	Salat von Gurke, Paprika, Tomate, Bulgur a1,d ohne Fleischbällchen a1,a3,a4,d,h,j, Blumenkohlröschen in heller Sauce c,d, Vollkorn Fusill a1,j Joghurt mit Mango 1,c	Gurkensalat 3,k zwei große Fischstäbchen a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,l Vollkornreis und Erbsen-Sauce c,d Erdbeerjoghurt 3,c	Römersalat mit Joghurtdressing c Gemüsetaler, Mais, Erbse a,a1,b, Kartoffelpüree c, Karottensauce c Müsli Bircher Art, Apfel, Birne a1,a2,a3,a4,c
Menü 2 vegetarisch	Rote Beete Salat mit Apfel und Honig 3,5,9,k Zucchini Hafer Puffer, Sesam a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Currysauce c,d, Bulgur a1,d Birne	Bunter Krautsalat 3,k Veggie Bratwurst b, Möhrchen in heller Sauce c,d, Salzkartoffeln Apfel	Salat von Gurke, Paprika, Tomate, Bulgur a1,d Käse-Lauchsuppe mit Nudeln a1,a2,b,c,d,h,i,j,k,m Dinkel-Kürbisbrot a1,a2,a5,i Joghurt mit Mango 1,c	Gurkensalat 3,k Halloumi-Käse gebraten mit Sesam a1,a2,a3,a4,b,c,i,j, Vollkornreis, Erbsen-Sauce c,d Erdbeerjoghurt 3,c	Römersalat mit Joghurtdressing c Kartoffelauflauf mit Ei und Hirtenkäse b,c, dazu Brokkoli, Kichererbsen Dip c Müsli Bircher Art, Apfel, Birne a1,a2,a3,a4,c
Gericht 3	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j
	Käsesauce c,d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d		Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Tomatensauce d
Gericht 4	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,a1,b,c,d,g2,g3,g7,j	Kartoffelpuffer a1,b mit Apfelmus	Milchreis mit Zimt-Zucker c

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel. 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= Phosphat, 9= Süßungsmittel, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

a = Gluten, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Dinkel, a6 = Kamut, a7 = enthält Hybridstämme davon, b = Eier, c = Milch inkl. Lactose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g = Schalenfrüchte, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, l = Sesam, j = Soja, k = Sulfur, l = Krustentieren, m = Lupine, n = Weichtiere

Die Menülinien mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert

Änderung vorbehalten



Wir verwenden ausschließlich Biogewürze
Wir sind zertifiziert durch die GFRS
DE-ÖKO-039