



KW. 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Farmersalat, Sellerie, Karotte, Apfel, cremiges Joghurdressing 3,c,d Cous Cous mit roten Linsen, Hirtenkäse a1,a3,c,d,h,j dazu Bohnen, Maissauce c,d Apfelkompott 3	Tomatensalat d,k Hähnchenschnitzel paniert a,a1,a3 ,Fingermöhrchen in Sauce c,d Salzkartoffel Joghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8	Karottensalat Kürbissuppe c,d mit Croutons a1,c,d und Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4 Apfel	Gurkensalat mit Joghurt c Wildlachsfilet gedämpft in Sauce mit Blattspinat,c,d Kartoffelpüree c Sanddorn Quark c	Römersalat mit Himbeerdressing 5,k Gemüselasagne mit Zucchini, Tomaten, Mais, Paprika mit Mozzarella überbacken a1,b,c,d,h,j
<b>Menü 2</b>  <b>vegetarisch</b>	Farmersalat, Sellerie, Karotte, Apfel, Joghurdressing 3,c,d Zucchini-Linsenpuffer mit Tomate, Mozzarella a1,a2,a3,a4,b,c,h,j Paprika-Quark Dip, c, Reis Apfelkompott 3	Tomatensalat k Tofu in Brotkrumen Panade a1,b,j Salzkartoffel, Fingermöhrchen in Sauce c,d Joghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8	Karottensalat Vollkorn Nudeln a1,h,j mit kleinen Blumenkohlröschen in heller Sauce c,d Apfel	Gurkensalat mit Joghurt c Blattspinat-Bratling mit Sesam a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Kartoffelpüree c, Petersilien Dip 3,c,h Sanddorn Quark c	Römersalat mit Himbeerdressing 3,5,k Maultaschen vegan a1,j mit Kürbissauce c,d Banane
<b>Gericht 3</b>	Bio Dino Nudeln a1,b,h,j	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Fischfrikadelle a1-a4,b,c,d,e,h,j,i,n Remouladensauce 3 a d	Nudeln a1,j
	Käsesauce c,d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d		kleine Salzkartoffeln	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d
<b>Gericht 4</b>	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Kartoffelpuffer a1,b mit Apfelmus	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,a1,b,c,d,g2,g3,g7,j

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