


KW. 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Mini Tomaten Falafel Bällchen a1,d mit Paprika Cous Cous a1,d Joghurt Minz Dip c Vanillepudding c	Feldslat mit Honigdressing 5,h,k Farfalle Tricolore a1,b,j,Paremsan 2,b,c,Gemüse Ratatouille, Tomate, Zucchini Banane	Tomatensalat 5,k Vollkornnudeln a,a1,j mit buntem Blumenkohl-Gemüse, Frischkäsesauce c,d Kiwi	Gurkensticks Gebratennes Seehechtfilet 1,e, leichte Senfsauce c,d,h Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j	Karottensalat Hähnchenragout mit Champignon Scheiben c,d, Reis, Zuckerschoten Gelber Früchtekompott (Ananas, Mango, Pfirsich) 1
Menü 2  vegetarisch	Mini Tomaten Schupfnudeln 1,a,a1,b mit buntem Erbsen Maisgemüse, Petersilien Sauce c,d Vanillepudding c	Feldslat mit Honigdressing 5,h,k Bulgurbratling a1,b, Linsen mit Tomate, Joghurt Sesam- Dip a1,a2,a3,a4,c,h,i,j Banane	Tomatensalat 5,k Gebundener Kartoffeleintopf c,d Vollkornbrot a1,a2,a3 Kiwi	Gurkensticks Gekochte Eier b, leichte Senfsauce c,d,h, Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j	Karottensalat Vegetarisches Ragout mit Champignon Scheiben a1, b,c,d, Reis, Zuckerschoten Gelber Früchtekompott (Ananas, Mango, Pfirsich) 1
Gericht 3	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j
	Tomatensauce d		Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Tomatensauce d	Tomatensauce d
Gericht 4	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Milchreis mit Zimt-Zucker c	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