


KW. 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Wachsbrechbohnen Salat mit Honig-Balsamico Marinade 5,h,k Gulasch vom Rind, d, Fusilli Nudeln a1,j, Brokkoli Kiwi	Feldsalat mit Balsam Honig-Dressing 5,h Gebratene Kartoffelnocken ¹ , b Kohlrabi-Maisgemüse, Käsesauce c,d Banane	Gurkensticks Suppe von grünen Erbsen c,d mit Kartoffelwürfel Körnerbrötchen a,a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Birnen Quarkspeise c	Römersalat mit Thousand-Island Dressing 9,b,c,h Seelachsfilet paniert a,a1,b,c,d,e mit Rahmspinat c, Salzkartoffeln Apfel	Gurkensalat mit Joghurt c Vollkornreis Bratling a1,a4,b,c,d mit überbackenem Blumenkohl c,d Schokoladenpudding c
Menü 2  vegetarisch	Wachsbrechbohnen Salat mit Honig-Balsamico Marinade 5,h,k Vegetarisches Gulasch a1,b,c,d, Fusilli Nudeln a1,j, Brokkoli Kiwi	Feldsalat mit Balsam Honig-Dressing 5,h Bulgurpfanne a1, Möhrchen, Tomate, Joghurt sauce Fladenbrot a1,b,c,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7, g8,i,j Banane	Gurkensticks Kartoffelgratin mit Hirtenkäse c, Erbsen Birnen Quarkspeise c	Römersalat mit Thousand-Island Dressing 9,b,c,h Grünkernbratling mit Leinsamen a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j Spinat c, Salzkartoffel	Gurkensalat mit Joghurt c Vollkorn Spaghetti a,a1, Tomaten Gemüsesauce 3,d Mozzarella gerieben c Schokoladenpudding c
Gericht 3	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j
		Tomatensauce d	Käsesauce c,d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Käsesauce c,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	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	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