


KW. 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Rote Beete Salat mit Apfel 3,5,9,k Gemüsetaler, Mais, Erbse a,a1,b, Kartoffelpüree c, Karottensauce c Birne	Bunter Krautsalat 3,k Geflügelbratwurst Schnecke 3,a1,a3,a4,b,c,h, kleine Möhrchen, Bechamelkartoffeln c,d Apfel	Salat von Gurke, Paprika, Tomate, Bulgur a1,d Blumenkohl-Käsebratling, a1, a2,a3,a4,b,c Vollkorn Fusilli a1,j, Gartenkräutersauce c,d Joghurt mit Mango 1,c	Gurkensalat 3,k Lachsfilet e mit Vollkornreis und Erbsen-Sauce c,d Erdbeerjoghurt 3,c	Römersalat mit Joghurdressing c Geschmorte Steckrüben, kleine Röstkartoffeln und Frischkäse-Gurken Dip Weintrauben
Menü 2  vegetarisch	Rote Beete Salat mit Apfel und Honig 3,5,9,k Tortellini Ricotta a,a1,b,c, Tomatensauce d, Hartkäse c Birne	Bunter Krautsalat 3,k Veggie Bratwurst b, kleine Möhrchen, Bechamelkartoffeln c,d Apfel	Salat von Gurke, Paprika, Tomate, Bulgur a1,d Möhrensuppe 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 Vege. Fischfrikadelle (Erbsen-u. Weizenprotein) a1,a4,b,c Vollkornreis, Erbsen-Sauce c,d Erdbeerjoghurt 3,c	Römersalat mit Joghurdressing c Kartoffel-Brokoliauflauf mit Ei, Käse b,c Kichererbsen Dip c Weintrauben
Gericht 3	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Seelachs im Backteig a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,l	Nudeln a1,j
	Käsesauce c,d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d		Veganer Mayo-Kartoffelsalat mit Gewürzgurke 3,9,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	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