


KW. 4	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 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 Kartoffelpüree c und Erbsen-Sauce c, d Erdbeerjoghurt 3, c	Römersalat mit Joghurtdressing c Zucchini Hafer Puffer a1, a2, a3, a4, b, c, kleine Röstkartoffeln und Frischkäse-Gurken Dip Weintrauben
Menü 2  vegetarisch	Rote Beete Salat mit Apfel und Honig 3,5,9,k Bunte Karotten Pommes mit Sesam a1,a2,a3,a4,h,i,j, Currysauce c,d, Vollkornreis Birne	Bunter Krautsalat 3,k Veggie Bratwurst b, Schneidebohnen, Bechamelkartoffeln c,d 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 Vege. Fischfrikadelle (Erbsen-u. Weizenprotein) a1, a4, b, c, Kartoffelpüree c, Erbsen-Sauce c, d Erdbeerjoghurt 3, c	Römersalat mit Joghurtdressing 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