


KW. 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Rote Beete Salat mit Apfel 3,5,9,k Maccaroni kurz a1,b,Ruccola-Cremesauce c,d, Kohlrabi Birne	Bunter Krautsalat 3,k Geflügel-Klopse Königsberger Art a1 Kapernsauce c,d, kleine Salzkartoffeln 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 in Krosspanade a1, b, c, d, e, h, j, n Vollkornreis und Erbsen-Sauce c, d Erdbeerjoghurt 3, c	Römersalat mit Joghurtdressing c Gemüsetaler, Mais, Erbse a, a1, b, Kartoffelpüree c, Karottensauce c 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 Klopse vegetarisch Königsberger Art a1, b, d, j (Soja, Weizeneiweiß) Kapernsauce c, d, kleine Salzkartoffeln Apfel	Salat von Gurke, Paprika, Tomate, Bulgur a1, d Möhrchensuppe 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 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	Nudeln a1, j	Nudeln a1, j
	Käsesauce c, d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c, d		Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c, 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	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	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