

KW. 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	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 Geflügel Bratwurst 3,8,h, Erbsen, 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	Tomatensalat 3,5,d,k Lachsfilet e, Schmor Gurken-Gemüse in heller Sauce c, d, Reis Erdbeerjoghurt 3, c	Römersalat mit Joghurtdressing c Gemüsetaler a1, b mit Röstkartoffeln und Frischkäse Gurken Dip Weintrauben
<b>Menü 2</b>  <b>vegetarisch</b>	Rote Beete Salat mit Apfel und Honig 3,5,9,k Zucchini Hafer Puffer a1, a2, a3, a4, b, c Currysauce c, d, Vollkornreis Birne	Bunter Krautsalat 3,k Veggie Bratwurst b, Erbsen, 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	Tomatensalat 3,5,d,k Grünkern-Polenta Frikadelle mit Sesam a1, a2, a3, a4, b, c, d, h, i, j, Schmor Gurken in heller Sauce c, d, Reis Erdbeerjoghurt 3, c	Römersalat mit Joghurtdressing c Kartoffel-Brokoliauflauf mit Ei, Käse b, c Kichererbsen Dip c Weintrauben
<b>Gericht 3</b>	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
<b>Gericht 4</b>	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