


KW. 33	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Mini Tomaten Reispfanne mit Erbsen, Hirtenkäse c und Joghurt Minz Dip c Vanillepudding c	Feldsalat mit Honigdressing 5,h,k Vollkornnudeln a,a1,j mit Möhrenbällchen, Frischkäsesauce c,d Banane	Tomatensalat 3,5,d,k Schupfnudeln a1,b,h,j,k mit Kohlrabi und Petersilien Sauce c,d Apfel	Gurkensticks Hokifilet Müllerin Art a1,c,e, leichte Senfsauce c,d,h Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j	Karottensalat Putengyros mit Paprika-Cous Cous a,a1 Tzatziki c Mandarinen-Quarkspeise c
Menü 2  vegetarisch	Mini Tomaten Nudel-Käsegratin 1,a1,c,d,j, dazu Brokkoli Vanillepudding c	Feldslat mit Honigdressing 5,h,k Bulgurbratling a1,b, Linsen mit Tomate, Joghurt Sesam- Dip a1,a2,a3,a4,c,h,i,j Banane	Tomatensalat 3,5,d,k Gebundener Kartoffeleintopf c,d Vollkornbrot a1,a2,a3 Apfel	Gurkensticks Gekochte Eier b, leichte Senfsauce c,d,h, Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j	Karottensalat Gyros Vegetarisch (Protein) b, Paprika-Cous Cous a,a1,Tzatziki c Mandarinen-Quarkspeise c
Gericht 3	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j
	Tomatensauce d		Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Tomatensauce d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d
Gericht 4	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Kartoffelpuffer a1,b mit Apfelmus	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,a1,b,c,d,g2,g3,g7,j

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