


| KW. 35 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|--|--|---|--|
| Menü 1  | Mini Nasch Tomaten Hähnchenbrust, bunte Karotten in heller Sauce c,d, Vollkorn Fusilli a1,j Pfirsichdessert c | Gurkensticks Asianudeln a,a1,Wokgemüse(Spitzkohl, Paprika)süß saure Sauce mit Ananas 3,5,d,h,i,j,k Banane | Karottensalat Gemüsebällchen a,a1,b,c,d,j Erbsen,Mais,Möhre Gurken-Quark Dip c, kleine Kartoffeln Apfel | Gurkensalat 3,5,k Seelachsfilet aus dem Ofen e,Kartoffelpüree c, Kräutersauce c Panna Cotta-Joghurt mit Himbeere 3,c | Tomatensalat 3,5,k Kartoffelauflauf mit Möhrchen und Käse b,c Petersilien-Sauce c,d Apfel-Zimt Quarkspeise c |
| Menü 2  vegetarisch | Mini Nasch Tomaten Brokkolie-Zartweizen Frikadelle mit Sesam a1,a2,a3,a4,b,c,h,i,j, bunte Karotten in heller Sauce,c,d, Vollkorn Fusill a1,j Pfirsichdessert c | Gurkensticks Gemüs nuggets a,a1,a3, c(Möhrchen, Romanesco) Salzkartoffel, Spinatsauce c,d Banane | Karottensalat Tomatencremesuppe c Grießklößchen a,a1,b,c,d Körnerbrötchen a,a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Apfel | Gurkensalat 3,5,k Piccata vege. Parmesan-Eihülle (Proteine) b,c,j Kartoffelpüree c, Kräutersauce c Panna Cotta-Joghurt mit Himbeere 3,c | Tomatensalat 3,5,k Chili con Quinoa d, mit Mais,Kidney Bohnen, Schnittlauch-Schmand c, Fladenbrot a1,i Apfel-Zimt Quarkspeise c |
| Gericht 3 | Nudeln a1,j | Nudeln a1,j | Nudeln a1,j | Fischfrikadelle a1-a4,b,c,d,e,h,j,i,n Remouladensauce 3 a d | Nudeln a1,j |
| | Tomatensauce d | Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d | Käsesauce c,d | kleine Salzkartoffeln | Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d |
| Gericht 4 | Milchreis mit Zimt-Zucker c | Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c | Milchreis mit Zimt-Zucker c | Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c | Kartoffelpuffer a1,b mit Apfelmus |

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