


KW. 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Krautsalat 3,k Bratling mit Blattspinat a1,a2,a3,a4,b,c, Röstkartoffeln, Quark Dip c Apfelkompott	Tomatensalat 5,k Hähnchenschnitzel paniert a,a1,a3 ,Fingermöhrchen in Sauce c,d Salzkartoffel Joghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,g1,g2,g3,g4,g5,g 6,g7,g8	Karottensalat Kürbissuppe c,d mit Croutons a,a1 und Vollkornbrot a,a1,a2,a3 Apfel	Gurkensalat mit Joghurt c Lachsfilet gedämpft in Kräutersaucec,d,e, Süßkartoffelpüree c Erbsen Sanddorn Quark	Römersalat mit Himbeerdressing 5,k Kartoffelauflauf mit jungem Blattspinat und Hirtenkäse b,c Kräuter Dip c Weintrauben
Menü 2  vegetarisch	Krautsalat 3,k Bunte Penne Nudeln a1,j mit Cremesauce von frischer roter Paprika c,d, Käse gerieben c Apfelkompott	Tomatensalat 5,k Tofu in Brotkrumen Panade a1,b,g1,i,j, Salzkartoffel, Fingermöhrchen in Sauce c,d Joghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,g1,g2,g3,g4,g5,g 6,g7,g8	Karottensalat Vollkorn Nudelauflauf mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken a,a1,c,d,j, Basilikumsauce c Apfel	Gurkensalat mit Joghurt c Möhrenbratling mit Leinsamen a1,a2,a3,a4,b,c,h,i,j Süßkartoffelpüree c, Erbsen-Sauce c Sanddorn Quark c	Römersalat mit Himbeerdressing 3,5,k Maultaschen vegan a1,j, frische Champignons in heller Sauce c,d Weintrauben
Gericht 3	3 Kartoffeltaschen mit Frischkäse a1,a3,a4,c,b,d,i,j	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j
		Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d		Tomatensauce d	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	Kartoffelpuffer a1,b mit Apfelmus	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