


KW. 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Rote Beete Salat mit Apfel 3,5,9,k Cannelloni (Ricotta-Spinat) Auflauf mit Tomate und Käse a1,b,c,d,j Birne	Karottensticks Puten Bratwurst 8, frischer Spitzkohl in heller Sauce c,d, 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 Mandarine
Menü 2  vegetarisch	Rote Beete Salat mit Apfel und Honig 3,5,9,k Zucchini Hafer Puffer a1,a2,a3,a4,b,c Currysauce c,d, Bulgur a1,d Birne	Karottensticks Veggie Bratwurst b, frischer Spitzkohl in heller Sauce c,d, Salzkartoffeln 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	Gurkensalat 3,k Grünkern-Polenta Frikadelle mit Sesam a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j, Vollkornreis, Erbsen-Sauce c,d Erdbeerjoghurt 3,c	Römersalat mit Joghurtdressing c Kartoffel-Brokoliauflauf mit Ei, Käse b,c Kichererbsen Dip c Mandarine
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 a1,b 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