



KW. 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Farmersalat, Sellerie, Karotte, Apfel, cremiges Joghurdressing 3, c, d Cous Cous mit roten linsen und Hirtenkäse a1, a3, c, d, h, j dazu Brokkoli, Maissauce c, d Apfelkompott 3	Tomatensalat 3, d, k Hühnerfrikassee c mit Möhrchen, Erbsen, Reis Joghurt mit Müsli a1, a3, a4, c, g1, g2, g3, g4, g5, g6, g7, g8	Karottensalat Kürbissuppe c, d mit Croutons a, a1 und Vollkornbrot a, a1, a2, a3 Apfel	Gurkensalat mit Joghurt c Wildlachs in Krosspanade a1, b, c, d, e, h, j, n, Kartoffelpüree c und Petersilien Dip 3, c, h Sanddorn Quark 3	Römersalat mit Himbeerdressing 5, k Kartoffelauflauf mit jungem Blattspinat und Hirtenkäse b, c Kräuter Dip c Birne
<b>Menü 2</b>  <b>vegetarisch</b>	Farmersalat, Sellerie, Karotte, Apfel, Joghurdressing 3, c, d Frikadelle von Kürbis, roten Linsen, Sesam a1, a2, a3, a4, b, c, h, i, j kleine Salzkartoffeln, Quark Dip c	Tomatensalat 3, d, k Gemüsefrikassee c, d (Mais, Brokkoli, Champignon) Reis Joghurt mit Müsli a1, a3, a4, c, g1, g2, g3, g4, g5, g6, g7, g8	Karottensalat Vollkorn Nudelauflauf mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken a, a1, c, d, j, Basilikumsauce c Apfel	Gurkensalat mit Joghurt c Tofu in Eihülle gebraten b, g, g1, i, j Kartoffelpüree c, Petersilien Dip 3, c, h Sanddorn Quark c	Römersalat mit Himbeerdressing 3, 5, k Maultaschen vegan a1, j mit Kürbissauce c, d Birne
<b>Gericht 3</b>	Dino Nudeln a1, b, h, j	Nudeln a1, j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1, j	Nudeln a1, j
	Käsesauce c, d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c, d		Tomatensauce d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c, d
<b>Gericht 4</b>	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