


KW. 8	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Rote Beete Salat mit Apfel 3,5,9,k Maccaroni kurz a1,b,Sauce mit jungem Blattspinat c,d, Kohlrabi Birne	Bunter Krautsalat 3,k Geflügel-Klopse Königsberger Art a1 Kapernsauce c,d, kleine 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 gedämpft, in Zitronensauce c,d mit Vollkornreis und Erbsen 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 Tortellini Ricotta a,a1,b,c, Tomatensauce d, Hartkäse c Birne	Bunter Krautsalat 3,k Klopse vegetarisch Königsberger Art a1,b,d,j (Soja, Weizeneiweiß) Kapernsauce c,d, kleine Salzkartoffeln Apfel	Gurke, Paprika, Tomate, Bulgur a1,d Linseneintopf d, Möhrchen, Rübchen, ein vege. Würstchen (Hühnereiweiß) a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,j Dinkel-Kürbisbrot a1,a2,a5,i	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