



KW. 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Mini Tomaten Falafel Bällchen a1,b,c,d,h,j mit Paprika Cous Cous a1,d Joghurt Minz Dip c Vanillepudding c	Feldsalat mit Honigdressing 3,h,k Farfalle Nudeln a1,j Grünkern-Gemüsebolognese a1,d,i (Paprika,Möhre,Zucchini), Käse gerieben c	Tomatensalat 3,5,d,k Schupfnudeln a1,b,h,j,k mit Erbsen und Petersilien Sauce c,d Apfel	Gurkensticks Hokifilet Müllerin Art a1,c,e, leichte Senfsauce c,d,h Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j	Karottensalat Hähnchenragout mit Champignon Scheiben c,d, Vollkornreis, Schneidebohnen Mandarinen-Quarkspeise c
Menü 2  vegetarisch	Mini Tomaten Nudel-Käsegratin 1,a1,c,d,j, dazu frisches Zucchini Ofengemüse Vanillepudding c	Feldslat mit Honigdressing 5,h,k Bulgurbratling a1,b, Linsen mit Tomate, Joghurt Sesam- Dip a1,a2,a3,a4,c,h,i,j Banane	Tomatensalat 3,5,d,k Gebundener Kartoffeleintopf c,d Bio Dinkel-Vollkornbrötchen a1,a3,a4,c,g1,g2,i,j Apfel	Gurkensticks Gekochte Eier b, leichte Senfsauce c,d,h, Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j	Karottensalat Vegetarisches Ragout (Tofu) mit Champignon Scheiben c,d,g1,i,j Vollkornreis, Schneidebohnen Mandarinen-Quarkspeise c
Gericht 3	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j
	Tomatensauce d		Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Tomatensauce d	Tomatensauce d
Gericht 4	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,a1,b,c,d,g2,g3,g7,j	Milchreis mit Zimt-Zucker 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