



KW. 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Feiner Nudelsalat mit Paprika und Möhrchen a1,c,h,j Gulsch vom Rind d, mit Salzkartoffeln und Brokkoli Nektarine	Feldsalat mit Balsam Honig-Dressing 5,h Vollkornreis Bratling a1,a4,b,c,d mit überbackenem Blumenkohl c,d Schokoladenpudding c	Gurkensticks Suppe von grünen Erbsen a1,a3,c,d,h,j mit Körnerbrötchen a,a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Birnen Quarkspeise c	Römersalat,Thousand-Island Dressing 3,9,c Seelachsfilet paniert a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,l mit Rahmspinat c, Salzkartoffeln Kompott von gelben Früchten(Ananas,Mango,Pfir	Gurkensalat 3,k Gnocchis 1, b mit Käsesauce c,d und Maisgemüse Quarkspeise mit Heidelbeere c
Menü 2  vegetarisch	Feiner Nudelsalat mit Paprika und Möhrchen a1,c,h,j Vegetarisches Gulasch (Tofu) a1,d,f,g,g1,g2,i,j mit Salzkartoffeln und Brokkoli Nektarine	Feldsalat mit Balsam Honig-Dressing 3,5,h Frisch-fruchtiges Curry-Gemüse (Kürbis,Paprika,Zucchini) c,d, Vollkornreis Schokoladenpudding c	Gurkensticks Spirelli Nudeln a1,j mit Frischkäsesauce c,d und Erbsen Birnen Quarkspeise c	Römersalat,Thousand-Island Dressing 3,9,c Grünkernbratling mit Leinsamen a1,a2,a3,a4,b,c,d,i,j Spinat c,Salzkartoffel Kompott von gelben	Gurkensalat 3,k Bulgurpfanne a1,Möhrchen,Tomate,Joghurt sauce Fladenbrot a1,i, Quarkspeise mit Heidelbeeren c
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	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	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