



KW. 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Bunter Krautsalat mit Tomate und Gurke 3,k Hähnchenbrust mit Kohlrabistreifen in cremiger Sauce c,d,Salzkartoffeln Pfirsichdessert c	Gurkensticks Asianudeln a1,b mit frisch fruchtigem Kürbis-Currygemüse c,d Banane	Karottensalat Gemüsebällchen b Erbsen,Mais,Möhre Vollkorn Spirelli Nudel, Tomatensugo Apfel	Gurkensalat 3,,k Seelachsfilet gedämpft in leichter Kräuter-Senfsauce,c,d,e,h, Erbsen,Reis Panna Cotta-Joghurt mit Himbeere 3,c	Römersalat mit French Dressing 3,5,c,h,k Kartoffelauflauf mit vegetarischem Gehackten(Proteine) und Käse a3,b,c,d, dazu Karotten Bällchen
Menü 2  vegetarisch	Bunter Krautsalat mit Tomate und Gurke 3,k Sellerie-Käsetaler mit Frühlingslauch a1,a2,a3,a4,b,c,d Kohlrabistreifen in cremiger Sauce c,d,Salzkartoffeln	Gurkensticks 2 St. Kartoffelklöße, frische Champignons in heller Sauce c,d, Apfelrotkohl 3 Banane	Karottensalat Gebundene Zucchini-Suppe mit Reismudeln a1,b,c,d Bio Dinkel-Vollkorn Brötchen a1,a3,a4,c,g1,g2,i,j Apfel	Gurkensalat 3,,k Hirtenkäse gebacken,paniert a1,a2,b,c,i,j,m Erbsen in heller Schnittlauchsauce c,d, Reis Panna Cotta-Joghurt mit Himbeere 3,c	Römersalat mit French Dressing 3,5,c,h,k Käsespätzle a1,b,c,j mit Röstzwiebel a1, Möhren-Püree c Apfel-Zimt Quarkspeise 3,c
Gericht 3	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Fischfrikadelle a1-a4,b,c,d,e,h,j,i,n Remouladensauce 3 a d	Nudeln a1,j
	Tomatensauce d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Käsesauce c,d	kleine Salzkartoffeln	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d
Gericht 4	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,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