



KW. 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Krautsalat mit Gurke, Tomate 3 Nudeln a1, b, j, h, m mit Käsesauce c, d und Brokkoli Birne	Paprikasticks Veggie Balls a1, a4, b, c (Erbseproteine) Fingermöhren in Sauce c, d und kleine Salzkartoffeln Mandarine	Karottensalat Gemüsenuggets a1, a3, c, Mais, Pastinake, Romanesco Gurken-Quark Dip c, kleine Kartoffeln 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 Kartoffelaufbau mit Möhrchen und Käse b, c Petersilien-Sauce c, d Apfel-Zimt Quarkspeise c
Menü 2  vegetarisch	Krautsalat mit Gurke, Tomate 3 Kartoffelrösti mit Sour Creme c und Brokkoli Birne	Paprikasticks Dino Nudeln a1, b, h, j mit Tomatensugo und Gouda gerieben c Mandarine	Karottensalat Tomatencremesuppe c Grießklößchen a, a1, b, c, d Körnerbrötchen a, a1, a2, a3, a4, b, c, 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 Chili con Quinoa d, mit Mais, Kidney Bohnen, Schnittlauch-Schmand c, Fladenbrot a1, i Apfel-Zimt Quarkspeise c
Gericht 3		Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3, a1, b, c, d, g2, g3, g7, j	Nudeln a1, j	Fischfrikadelle a1-a4, b, c, d, e, h, j, i, n Remouladensauce 3, a, d	Nudeln a1, j
			Käsesauce c, d	kleine Salzkartoffeln	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c, d
Gericht 4	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3, a1, b, c	Milchreis mit Zimt-Zucker 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 übermäßigem 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