



KW. 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Rotkrautsalat mit Apfel und Preiselbeere 3,5,k Falafel Bällchen a1,b,c,d,g,g1,g2,g3,g4,g5,g6 ,g7,g8,h,i,j mit Paprika Cous Cous a1,d Joghurt Minz Dip c Vanillepudding c	Feldsalat mit Honig dressing 5,h,k Farfalle Nudeln a1,j Grünkern-Gemüsebolognese a1,d, (Paprika,Möhre,Zucchini), Käse gerieben c	Tomatensalat k Schupfnudeln a1,b,h,j,k mit Erbsen und Petersilien Sauce c,d Apfel	Gurkensticks Hokifilet Müllerin Art a1,c,e,h, leichte Senfsauce c,d,h Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel j	Karottensalat Hähnchenragout mit Champignon Scheiben c,d, Vollkornreis, Schneidebohnen Mandarinen-Quarkspeise c
Menü 2  vegetarisch	Rotkrautsalat mit Apfel und Preiselbeere 3,5,k Nudel-Käsegratin 1,a1,c,d,j, dazu frisches Zucchini Ofengemüse Vanillepudding c	Feldslat mit Honig dressing 5,h,k Bulgurbratling a1,a2,b,c,i,j,m Linsen mit Tomate a1,a3,h,j Joghurt Sesam- Dip a1,a2,a3,a4,c,i,j Banane	Tomatensalat k Gebundener Kartoffeleintopf c,d Bio Dinkel-Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,c,g,g1,g2,i,j Apfel	Gurkensticks Gekochte Eier b, leichte Senfsauce c,d,h, Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel j	Karottensalat Vegetarisches Ragout (Bio Tofu) mit Champignon Scheiben a1,c,d,f,g,g1,g2,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 wirke

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