



KW. 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Feiner Nudelsalat mit Paprika und Möhrchen a1,c,h,j Putenstreifen gebraten in fruchtiger Currysauce c,d, weißer Reis Mandarine	Feldsalat mit Balsam Honig-Dressing 5,h,k Mais-Tortilla Puffer 3,5,a1,a2,a3,a4,b,c,i,j,m, Salsa-Gurken Dip,Vollkornreis Schokoladenpudding c	Gurkensticks Gebundene Suppe von Süßkartoffeln c,d, 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 BioTofu gebraten in fruchtiger Currysauce c,d,f,g,g1,g2,i,j weißer Reis Mandarine	Feldsalat mit Balsam Honig-Dressing 5,h,k Vollkorn Fusilli Nudeln a1,j, frisches Kürbisgemüse gebraten, Frischkäsesauce c,d Schokoladenpudding c	Gurkensticks Kartoffelgratin mit Hirtenkäse c, dazu 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 Möhrchen,Tomate,Sonnenblumenkerne a1,i,j Joghurtsauce c, Fladenbrot a1,i, Quarkspeise mit Heidelbeeren c
Gericht 3	Nudeln a1,j	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j
	Tomatensauce d		Käsesauce 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