


KW. 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Rote Beete Salat mit Apfel 3,5,9,k Maccaroni kurz a1,b,Sauce mit jungem Blattspinat c,d, gebratene rote und gelbe Paprika Birne	Bunter Krautsalat 3,k Geflügel-Klopse Königsberger Art a1 Kapernsauce c,d, kleine Salzkartoffeln Apfel	Salat von Gurke, Paprika,Tomate, Bulgur a1,d Blumenkohl-Käsebratling,a1, a2,a3,a4,b,c Vollkorn Fusilli a1,j, Gartenkräutersauce c,d Joghurt mit Mango 1,c	Gurkensalat 3,k Lachsfilet gedämpft, in Zitronensauce c,d mit Vollkornreis und Erbsen Erdbeerjoghurt 3,c	Römersalat mit Joghurtdressing c Gemüsetaler,Mais,Erbse a,a1,b, Kartoffelpüree c, Karottensauce c Müsli Bircher Art,Apfel,Birne a1,a2,a3,a4,c
<b>Menü 2</b>  <b>vegetarisch</b>	Rote Beete Salat mit Apfel und Honig 3,5,9,k Tortellini Ricotta a,a1,b,c, Tomatensauce d, Hartkäse c Birne	Bunter Krautsalat 3,k Klopse vegetarisch Königsberger Art a1,b,d,j (Soja,Weizeneiweiß) Kapernsauce c,d, kleine Salzkartoffeln Apfel	Salat von Gurke,Paprika,Tomate,Bulgur a1,d Möhrchensuppe mit Nudeln a1,a2,b,c,d,h,i,j,k,m Dinkel-Kürbisbrot a1,a2,a5,i Joghurt mit Mango 1,c	Gurkensalat 3,k Halloumi-Käse gebraten mit Sesam a1,a2,a3,a4,b,c,i,j, Vollkornreis, Erbsen-Sauce c,d Erdbeerjoghurt 3,c	Römersalat mit Joghurtdressing c Kartoffelauflauf mit Ei und Hirtenkäse b,c,dazu Brokkoli, Kichererbsen Dip c Müsli Bircher Art,Apfel,Birne a1,a2,a3,a4,c
<b>Gericht 3</b>	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
<b>Gericht 4</b>	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,a1,b,c,d,g2,g3,g7,j	Kartoffelpuffer a1,b mit Apfelmus	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