



KW. 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Wachsbrechbohnen Salat 5,h,k Putengulasch d, mit frischer roter Paprika und Vollkornreis Apfel	Gurkensticks Mini Hackbällchen vege. (Weizeneiweiß) in Braten-Rahmsauce a1,c,d,h, Blumenkohl und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Himbeeren	Tomatensalat 5,k Gebundene Suppe von roten Linsen a1,a3,c,d,h,j Dinkel-Kürbiskern Brot a,a1,a2,a5,l Birne	Gurkensalat 3,k Wildlachsfilet mit Kräuterkruste a1,a2,a3,a4,c,e, Süßkartoffelpüree c Erbsen-Sauce c,d Joghurt mit frischen Früchten	Karottensalat Dino Nudeln a1,b,h,j mit Tomaten-Sahnesauce c,d und Gouda gerieben c Grießpudding a1,c
Menü 2  vegetarisch	Wachsbrechbohnen Salat 5,h,k Vegetarisches Gulasch,d (Proteine) mit frischer roter Paprika und Vollkornreis Apfel	Gurkensticks Polenta Bratling mit gerösteten Pinienkernen a1,a2,a3,a4,b,c,d, Brokkoli, Parmesan-Käsesauce b,c,d Quarkspeise mit Himbeeren c	Tomatensalat 3,5,k Bulgur (Paprika,Tomate)3,a1,d, Joghurt-Dip c, bunte Karottenpommes mit Sesam und Honig a1,a2,a3,a4.h,i,j Birne	Gurkensalat 3,k Möhrenbratling mit Leinsamen a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Süßkartoffelpüree c, Erbsen-Sauce c,d Joghurt mit frischen Früchten	Karottensalat Kleine Röstkartoffel mit Paprika Dip Sticks und Kräuterquark c Grießpudding a1,c
Gericht 3	Kartoffelrösti mit Sour Creme c	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Backfisch a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,l, Remouladensauce 3 a d	Kartoffelrösti mit Sour Creme c
		Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Käsesauce c,d	kleine Salzkartoffeln	
Gericht 4	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,a1,b,c,d,g2,g3,g7,j	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