


KW. 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Wachsbrechbohnen Salat 5,h,k Putengeschnitzeltes c,d, Vollkorn Fusilli a1,j ,Erbsen Apfel	Gurkensticks Mini Hackbällchen vege. (Weizeneiweiß) in Braten-Rahmsauce a1,c,d,h, Blumenkohl und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Himbeeren	Tomatensalat k Käse-Brokkolisuppe c,d mit kleinem Ciabatta Brötchen a1,a3,b,c,i,j Joghurt mit frischen Früchten (Apfel,Melone)3,c	Gurkensalat mit Joghurt c Wildlachfilet mit Kräuterkruste a1,a2,a3,a4,c,e Süßkartoffelpüree c,grüner Spargel in heller Sauce c,d Birne	Blattsalatmix gezupft mit Mangodressing 5,h,k Risotto c,d mit Tomatensugo und Zucchini Ofengemüse Grießpudding a1,c
Menü 2  vegetarisch	Wachsbrechbohnen Salat 5,h,k Vegetarisches Ragout (Proteine) c,d, Vollkorn Fusilli a1,j, Erbsen Apfel	Gurkensticks Kartoffel-Kichererbsen Frikadelle mit Sesam 3,5, a1,a2,a3,a4,b,c,,h,i,j,k Quark Dip c, kleine Möhrchen Quarkspeise mit Himbeeren c	Tomatensalat 3,5,k Paprika gefüllt mit Bulgur-Gemüse und Hirtenkäse a1,b,c,d, Joghurt Dip c, Fladenbrot a1,i Joghurt mit frischen Früchten(Apfel,Melonen) 3,c	Gurkensalat mit Joghurt c Möhrenbratling mit Leinsamen a1,a2,a3,a4,b,c,h,i,j Süßkartoffelpüree c,grüner Spargel in heller Sauce c,d Birne	Blattsalatmix gezupft mit Mangodressing 5,h,k Dino Nudeln a1,b,h,j mit Tomaten-Sahnesauce c,d und Gouda gerieben c Grießpudding a1,c
Gericht 3	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Backfisch a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,l, Remouladensauce 3 0 d	Kartoffelrösti mit Sour Creme c
	Tomatensauce d	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