




KW. 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Bunter Krautsalat mit Tomate und Gurke 3,k Gelber Curry-Reis mit Hirtenkäse c, dazu Erbsen und Joghurt Minz Dip c Vanillepudding c	Gurkensticks Vollkornnudeln a,a1,j, frische bunte Möhrchen d, Tomatensugo d, Käse gerieben c Banane	Tomatensalat 5, k 2 St. Spinatknödel a1,b,c,d, gebratene frische rote und gelbe Paprika, Parmesan Käsesauce b,c,d Apfel	Gurkensalat 3,k Seelachsfilet paniert a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,l leichte Senfsauce c,d,h Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel j	Karottensalat Putengyros mit Paprika-Cous Cous a,a1 Tzatziki c Beeren Joghurt-Creme c
<b>Menü 2</b>  <b>vegetarisch</b>	Bunter Krautsalat mit Tomate und Gurke 3,k Nudel-Käsegratin 1,a1,c,d,j, dazu Brokkoli Vanillepudding c	Feldlat mit Honigdressing 5,h,k Bulgurbratling a1,a2,b,c,i,j,m weißes Bohnen-Gemüse mit Tomate, Möhrchen 3,d Joghurt Sesam- Dip a1,a2,a3,a4,c,i,j	Tomatensalat 5,k Gebundene Blumenkohlsuppe mit Kartoffelwürfel,c,d Croutons a1,c,d, Vollkornbrot a1,a2,a3,a4 Apfel	Gurkensalat 3,k Gekochte Eier b, leichte Senfsauce c,d,h, Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel j	Karottensalat Gyros Vegetarisch (Protein) b, Paprika-Cous Cous a,a1, Tzatziki c Beeren Joghurt-Creme c
<b>Gericht 3</b>	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	Käsesauce c,d	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d
<b>Gericht 4</b>	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 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