


KW. 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Fruchtiger Karottensalat mit Apfel 3 Bolognese Rind d , Vollkorn Penne a,a1,j Pfirsichdessert c	Gurkensticks Asianudeln a1,b,Wokgemüse(Spitzkohl, Paprika)süß saure Sauce mit Ananas 3,5,d,h,i,j,k Banane	Bunter Krautsalat mit Tomate und Gurke 3,k Gemüsenuggets a1,a3,c, Mais,Pastinake,Romanesco Gurken-Quark Dip c, kleine Kartoffeln Apfel	Gurkensalat 3,,k Seelachsfilet gedämpft in leichter Kräuter-Senfsauce,c,d,e,h, Erbsen,Reis Panna Cotta-Joghurt mit Himbeere 3,c	Römersalat mit French Dressing 3,5,c,h,k Kartoffelauflauf mit Möhrchen und Käse b,c Petersilien-Sauce c,d Apfel-Zimt Quarkspeise c
Menü 2  vegetarisch	Fruchtiger Karottensalat mit Apfel 3 Vollkorn Penne a,a1,j Vegetarischer Sauce Bolognese(Erbsenprotein) a1,a3,b,c,d Pfirsichdessert c	Gurkensticks Brokkolie-Zartweizen Frikadelle mit Sesam,a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Kartoffeln,frische Champignons in heller Sauce c,d	Bunter Krautsalat mit Tomate und Gurke 3,k Tomatencremesuppe c Grießklößchen a,a1,b,c,d Körnerbrötchen a,a1,a2,a3,a4,b,c,i,j Apfel	Gurkensalat 3,,k Hirtenkäse gebacken,paniert a1,a2,b,c,i,j,m Erbsen in heller Schnittlauchsauce c,d, Reis Panna Cotta-Joghurt mit Himbeere 3,c	Römersalat mit French Dressing 3,5,c,h,k Chili con Quinoa d, mit Mais,Kidney Bohnen, Schnittlauch-Schmand c, Fladenbrot a1,i Apfel-Zimt Quarkspeise c
Gericht 3	Ofen-Kartoffel Ecken	Nudeln a1,j	Nudeln a1,j	Fischfrikadelle a1-a4,b,c,d,e,h,j,i,n Remouladensauce 3 a d	Nudeln a1,j
	Sour Creme c	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d	Käsesauce c,d	kleine Salzkartoffeln	Tomaten-Sahnesauce und Streukäse c,d
Gericht 4	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Milchreis mit Zimt-Zucker c	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,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