



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Gemüseschnitzel 1, 3, 6, 7, 9, 10 Kartoffelpüree 7 Rote Bete i X 80 kcal/100 g	Vollkornreis Erbsen und Möhren in Kräutersauce 1, 7 X Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 110 kcal/100 g	Spinat-Lasagne mit Bio-Sonnenblumen- kernen und Käse überbacken 1, 7 124 kcal/100 g	Milchreis 7 rote Grütze "kalt" 116 kcal/100 g	Soja-Hack, Tomaten, Zucchini, Paprika und Kidneybohnen in Basilikumsauce 1, 6 Pasta 1 85 kcal/100 g
Menü 2 	Curry-Kokos-Sauce mit Hähnchenfleischwürfeln und Paprika 1 Langkornreis 140 kcal/100 g	Kartoffelcremesuppe mit Kräutern, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 7, 9 eine Scheibe Vollkorntoast 1 49 kcal/100 g	Gebackene Ofenkartoffeln mit Erbsen, Mais und Möhren 1, 10 Bohnensalat mit Dill in Joghurt-Dressing 1, 3, 7 X 75 kcal/100 g	Vegetarische Bolognese mit Tomaten, roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9, 10 X Vollkorn-Pasta 1 106 kcal/100 g	Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Brokkoli, Bio-Möhren und Gouda überbacken 1, 4, 7 63 kcal/100 g
Schlemmi- Menü 	Hühner-Frikassee mit Erbsen in weißer Sauce 1, 7 Vollkornreis 126 kcal/100 g	Spätzle-Pfanne mit grünen Bohnen, Auberginen und Paprika 1, 3 Käsesauce 1, 7 73 kcal/100 g	Möhren-Kokos-Curry mit roten Linsen, Zwiebeln und Sonnenblumenkernen 1 Langkornreis 148 kcal/100 g	Paniertes Hähnchenschnitzel 1, 3, 7 Blumenkohl in Rahm 1, 7 Kartoffelpüree 7 105 kcal/100 g	Kartoffel-Gemüse-Rösti 1, 3 Langkornreis Möhren-Dip 1, 3, 7 X 202 kcal/100 g
Dessert 1	Pfirsichjoghurt 7 52 kcal	Saisonales Frischobst	Saisonales Frischobst	Möhrensticks 39 kcal	X Vanillepudding 7 104 kcal
Dessert 2	Saisonales Frischobst X	Joghurtspeise "leicht gesüßt" 7 X 2 kcal	Apfelmus X 84 kcal	Saisonales Frischobst X	Saisonales Frischobst

BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a Gluten° (1 Weizen°, 1b Roggen°, 1c Gerste°, 1d Dinkel°, 1e Hafer°, 1f Kamut°), 2 Krebstiere°, 3 Ei°, 4 Fisch°, 5 Erdnüsse°, 6 Soja°, 7 Milch einschließlich Laktose°, 8 Schalenfrüchte° (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie°, 10 Senf°, 11 Sesam°, 12 Sulfite°, 13 Lupinen°, 14 Weichtiere° ("und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach ZZuV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“/„mit Nitritpökelsalz“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Phenylalaninquelle“

Kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g. Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

	= vegetarisch
	= mit Geflügelfleisch
	= mit Rindfleisch
	= mit Fisch
	= Gemüse- und Rindhybrid

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.