

KW 27

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1



Römersalat mit
Joghurtdressing c
Putengulasch d,
Schneidebohnen, Kartoffeln
Weintrauben

Lunchpakete

Gurkensalat 3,5,k
Seelachsfiletwürfel e in
Kräutersauce c,d, Blumenkohl,
Salzkartoffeln
Kokosmilchreis c

Krautsalat 3,5,k
(Gurke, Tomate)
Bunte Karotten
Pommes, Honig, Sesam
a1, a2, a3, a4, h, i, j
Linsen-Reis, Currysauce c, d
Weintrauben

Menü 2



Rote Beete Salat mit Apfel und
Honig 3,5,9,k
Tortellini Ricotta a, a1, b, c,
Tomatensauce d, Hartkäse c
Birne

Paprikasticks
Möhrensuppe mit Nudeln
a1, a2, b, c, d, h, i, j, k, m
Dinkel-Roggenbrot a1, a2, a5
Joghurt mit Mango 1, 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 = Krustentiere,
m = Lupine, n = Weichtiere

Die Menülinien mit dem DGE-Logo
entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard
für Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"
und wurden von der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert



Änderung vorbehalten



Wir verwenden ausschließlich Biozutaten
Wir sind biozertifiziert durch die GRS DE-ÖKO-039