

Woche: 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Chili sin Carne ³ (Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomate) und Langkornreis 	MSC-Seelachsfilet ^D mit Erbsen Béchamelsoße ^G und Vollkornnudeln ^{Aa} 	Erbsensuppe (Erbsen, Sellerie, Lauch, Kartoffel) ^I dazu Vollkornbrot Aa,Ab,Ac,Ad,K 	Ofenkartoffel Kräuterquark ^G Brokkoli mit Mandelblättchen ^{Ha} 	Blumenkohl-frikadelle ^{Aa,C,G} mit Petersiliensoße und Langkornreis 
Leicht & Lecker 	Falafel ^{Aa, Ac, Ad, C, I} dazu Kräutersoße ^G und Salzkartoffeln	Mit Hirsebrei ^{I,F} und Gemüse gefüllte Zucchini, Reis und Tomatensoße ³	Gnocchi ^C überbacken mit Gemüse (Paprika, Möhren, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch)	Rote - Linsen - Kokos- Suppe dazu Baguette ^{Aa}	Makkaroni ^{Aa} mit Käsesoße ^{1,5 G} / Tomatensoße ³
Salat 	Eisbergsalat mit Tomate und Kohlrabi	Gurkensalat	Apfel-Möhrenrohkost	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) ^{I,G}	Radischen
unser Dessert 	Frisches Obst	Quark ^G mit Zimt	Vanillequark ^G	Frisches Obst	Frisches Obst

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.

