

KW 21	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	Tomatencremesuppe ① 8,c,m Schokopudding ① 8,c,l	Schollenfilet natur mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ① 8,a1,b,c,d,k,m		
<b>Dienstag</b>	Backerbsensuppe ① a1,k,m Banane ①	Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,k,m,R	Hausgemachte Gemüselasagne (Tomaten, Erbsen, Karotten) dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
<b>Mittwoch</b>	Flädlesuppe ① a1,k,m Himbeerjoghurt ① 8,a1,c	Paprika in Parboiled-Reis mit Geflügel-Hackfleischbällchen und Blattsalat mit Essig und Öl ① GF,k,j,m	Paprika in Parboiled-Reis mit Gemüsebällchen (Erbsen, Karotten, Mais) und Blattsalat mit Essig und Öl ① h,k,l,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
<b>Donnerstag</b>	Spinatcremesuppe ① 8,c,m Birne ①	Puten-Würstchengulasch (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Bio-Vollkorn-Nudeln ① d,GF,k,m	Gemüsegulasch (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Bio-Vollkorn-Nudeln ① d,GF,k,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und dazu Paprikasticks ① 8,a1,c,h,k
<b>Freitag</b>	Nudelsuppe ① a1,k,m Erdbeerjoghurt ① 8,c	Kartoffelgratin dazu Salat aus Bio-Karotten ① 8,c,m	Milchreis mit warmen Kirschen und Zimtucker ① 8,c	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,h,k
<b>Samstag</b>	Schokomousse ① 8,c,l	Gaisburger Marsch (Rind, Spätzle, Kartoffel, Karotten, Sellerie, Lauch) ① 8,a1,c,k,m,R		
<b>Sonntag</b>	Eierflockensuppe ① 4,k,m Törtchen ① 8,a1,c,k	Königsberger Klopse mit Sahnesoße, Reis und Gemüse ① 4,c,h,k,m,R		

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

① Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.

Häufiges Wunschessen der Kinder

Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas