

KW 32

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Erbsencremesuppe ① 8,c,h,m 962kj/230Kcal <hr/> Birne ① 238kj/57Kcal	Alaska-Seelachsfiletstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ① 8,a1,b,c,d,k,m 1862kj/445Kcal	Gemüsestäbchen mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ① 8,a1,c,d,h,k,m 1799kj/430Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
Dienstag	Eierflockensuppe ① 4,k,m 460kj/110Kcal <hr/> Zitronenjoghurt ① 8,c,k 460kj/110Kcal	Falaffelbällchen (Kichererbsen) mit Bio-Reis und Joghurdip, dazu Rohkost (Gurke, Bio-Karotte, Paprika) ① 8,c,h,k 1339kj/320Kcal	Käsetortellini mit Gemüsesoße (Tomate, Zucchini, Aubergine) dazu Rohkost (Gurke, Bio-Karotte, Paprika) ① 8,a1,c,k,m 1757kj/420Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
Mittwoch	Tomatencremesuppe ① 8,c,m 920kj/220Kcal <hr/> Bio- Banane ① 372kj/89Kcal	Grißbrei mit Kirschkompott ① 8,a1,c 2008kj/480Kcal	Gemüsegulasch (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Vollkornbrot ① 8,a1,c,h,k,m 1757kj/420Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe ① h,m 460kj/110Kcal <hr/> Beerenquark ① 8,c 502kj/120Kcal	Vollkorn-Nudeln mit Rindfleischbolognese und Parmesan, dazu Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k,m,R 1904kj/455Kcal	Vollkornnudeln mit Tomatensoße dazu Parmesan dazu Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,h,k,m 2218kj/530Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
Freitag	Kichererbsensuppe ① 8,c,h,m 962kj/230Kcal <hr/> Wassermelone ① 126kj/30Kcal	Puten-Currywurst mit Kartoffelpüree dazu Rohkost (Bio- Karotte, Gurke, Paprika) ① 7,8,c,P 2008kj/480Kcal	Soja-Currywurst mit Kartoffelpüree dazu Rohkost (Bio-Karotte, Gurke, Paprika) ① 8,c,k,l 2259kj/540Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
Samstag	Fruchtkompott ① 2 502kj/120Kcal	Gemüse- Meerrettichsoße mit Siedfleisch ① 8,c,m,R 1925kj/460Kcal		
Sonntag	Filderkrautsuppe ① 8,c,h,m 962kj/230Kcal <hr/> Schokopudding ① 8,c,l 1213kj/290Kcal	Rinderrouladen in Rotweinsoße dazu Kartoffeltaler und Blaukraut ① a1,k,m,R 2427kj/580Kcal		

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

- Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.
- Nährwerte in kJ bzw. Kcal pro 100g
- Als Alternative zum Dessert kann auch ein Wochendessert bestellt werden. (Fettarmer Naturjoghurt und frisches Obst.)
- Häufiges Wunscheschen der Kinder
- Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

- Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.
- Diese Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.