

KW 6	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Backerbsensuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal	Alaska-Seelachsfilet mit Erbsenpüree und heller Soße ① 8,a1,b,c,k,m 1213kJ/290Kcal	Rührei mit Erbsenpüree und heller Soße ① 8,c,k,m 1213kJ/290Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurtdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Vanillepudding ① 8,c 1004kJ/240Kcal			
Dienstag	Kartoffelcremesuppe ① 8,c,m 962kJ/230Kcal	Falaffelbällchen (Kichererbsen) mit Bio-Reis und Kräutersoße, dazu Rohkost (Gurke, Bio-Karotte, Paprika) ① 8,c,h,k,m 1339kJ/320Kcal	Ofenkartoffeln mit Tzatziki und Blattsalat mit Joghurtdressing ① 8,c 1715kJ/410Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Beerenjoghurt ① 8,c 1004kJ/240Kcal			
Mittwoch	Nudelsuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal	Puten-Currywurst mit Kartoffelpüree dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ① 7,8,c,P 2008kJ/480Kcal	Soja-Currywurst mit Bio-Nudeln dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ① 7,8,a1,c,k,l 2259kJ/540Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurtdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Bio-Apfel ① 218kJ/52Kcal			
Donnerstag	Erbsencremesuppe ① 8,c,h,m 962kJ/230Kcal	Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne dazu Blattsalat und Joghurtdressing ① 8,a1,c,k,m,R 1351kJ/323Kcal	Hausgemachte Gemüselasagne (Tomaten, Erbsen, Karotten) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ① 8,a1,c,k,m 2364kJ/565Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurtdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Mandarinenquark ① 8,c 1004kJ/240Kcal			
Freitag	Klare Suppe mit Karotteneinlage ① 8,c,m 460kJ/110Kcal	Gemüseaultaschen gebraten mit Ei, dazu Kartoffelsalat und Rohkost (Bio-Karotte Gurke, Paprika) ① 8,a1,c,k,m 1473kJ/352Kcal	Nudelaufauf mit Brokkoli und Käse überbacken, dazu Rohkost (Bio-Karotte, Gurke, Paprika) ① 8,a1,c,k,m 1674kJ/400Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Birne ① 238kJ/57Kcal			
Samstag	Fruchtcocktail ① 481kJ/115Kcal	Erbseneintopf mit Putenwürstchen ① a1,h,P 1883kJ/450Kcal		
Sonntag	Blumenkohlcreme-Suppe ① 8,c,m 962kJ/230Kcal	Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat ① 2,8,c,m,R 2176kJ/520Kcal		
	Törtchen ① 8,a1,c,k 753kJ/180Kcal			

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.