

KW 23

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Blumenkohlcreme-Suppe ① 8,c,m 962kJ/230Kcal <hr/> Beerenjoghurt ① 8,c 1004kJ/240Kcal	Tellerrösti mit Alblinsen dazu Salat aus Bio-Karotten ① a1,h,k,m 1360kJ/325Kcal	Käsemakkaroni in heller Soße mit Käse überbacken dazu Salat aus Bio- Karotten ① 8,a1,c,k,m 2092kJ/500Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Karottensalat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,h,k 1046kJ/250Kcal
Dienstag	Eierstichsuppe ① k,m 460kJ/110Kcal <hr/> Wassermelone ① 126kJ/30Kcal	Rinderbratwürstchen in Bratensoße mit Kartoffelpüree dazu Rohkost (Bio- Karotte, Paprika, Gurke) ① 8,c,m,R 2561kJ/612Kcal	Sojabratwürstchen in Bratensoße mit Kartoffelpüree dazu Rohkost (Bio- Karotte, Paprika, Gurke) ① 8,c,l,m 2280kJ/545Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
Mittwoch	Paprikacremesuppe ① 8,c,m 962kJ/230Kcal <hr/> Bio-Apple ① 218kJ/52Kcal	Lachsbällchen mit Karotten und Bio-Nudeln ① 8,a1,b,c,m 1674kJ/400Kcal	Pfannenkuchen - Fluffis mit Apfelmus ① 2,8,a1,c,k 1925kJ/460Kcal	Bio-Nudeln mit Karotten in Soße ① 8,a1,c,d,m 1904kJ/455Kcal
Donnerstag	Backerbsensuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal <hr/> Vanillepudding ① 8,c 1004kJ/240Kcal	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Gurkensalat ① 8,c,d,h,m 1757kJ/420Kcal	Ratatouille (Paprika, Auberginen, Zucchini) dazu Reis ① h,m 1464kJ/350Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Gurkensalat ① 8,a1,c,h,k 1046kJ/250Kcal
Freitag	Gemüsecremesuppe ① 8,c,h,m 962kJ/230Kcal <hr/> Banane ① 372kJ/89Kcal	Paprika in Vollkorn-Reis mit Geflügel-Hackfleischbällchen und Blattsalat mit Essig & Öl ① c8,GF,k,l,m 2050kJ/490Kcal	Paprika in Vollkorn-Reis mit Gemüsebällchen (Erbsen, Karotten, Mais) und Blattsalat mit Essig & Öl ① c8,h,k,l,m 1799kJ/430Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h 1046kJ/250Kcal
Samstag	Vanillepudding ① 8,c 1004kJ/240Kcal	Erbseintopf mit Kartoffeln und Würstel ① 7,8,a1,c,h,m,P 1632kJ/390Kcal		
Sonntag	Spargelcremesuppe ① 8,c,m 941kJ/225Kcal <hr/> Bayrischcreme mit Frucht ① 8,c 1088kJ/260Kcal	Rinderrouladen mit Hörnchennudeln, Rahmsoße und Buttergemüse ① 8,a1,c,h,k,m,R 2385kJ/570Kcal		

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.