

KW 49

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Montag	Klare Gemüsesuppe ⓘ _{h,m} ⤴ 460kJ/110Kcal	Hähnchen süß-sauer (Paprika, Ananas) dazu Parboiled-Reis ⓘ _{H,I,m} ⤴ 1799kJ/430Kcal	Gebratener Parboiled- Reis mit Ei und Gemüse (Karotten, Paprika, Bio-Erbsen) ⓘ _{h,k,m} ⤴ 1632kJ/390Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ _{8,a1,c,h} ⤴ 1046kJ/250Kcal
	Mandarinenquark ⓘ _{8,c} ⤴ 1004kJ/240Kcal			
Dienstag	Kürbiscremesuppe ⓘ _{8,c,m} ⤴ 962kJ/230Kcal	Salzkartoffeln mit buntem Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu Joghurtdip ⓘ _{8,c,h,k,m} ⤴ 1255kJ/300Kcal	Tortellini - Auflauf (Erbsen, Mais und Paprika) mit Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ _{8,c,h,k,m} ⤴ 1724kJ/412Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ _{8,a1,c,h} ⤴ 1046kJ/250Kcal
	Apfel ⓘ ⤴ 218kJ/52Kcal			
Mittwoch	Buchstabensuppe ⓘ _{a1,k,m} ⤴ 460kJ/110Kcal	Rindergulasch (Sellerie, Karotten) mit Bio-Erbsen und Spätzle ⓘ _{a1,d,k,m,R} ⤴ 1255kJ/300Kcal	Gemüsegulasch (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Spätzle ⓘ _{d,GF,k,m} ⤴ 1088kJ/260Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ _{8,a1,c,h} ⤴ 1046kJ/250Kcal
	Birne ⓘ ⤴ 238kJ/57Kcal			
Donnerstag	Spinatcremesuppe ⓘ _{8,c,m} ⤴ 920kJ/220Kcal	Fisch-Gemüsepfanne (Scholle, Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Bio-Reis und Dip ⓘ _{8,b,c,m} ⤴ 2050kJ/490Kcal	Apfelstrudel mit Vanillesoße ⓘ _{8,a1,c} ⤴ 1724kJ/412Kcal	Bio-Reis mit Gemüse (Paprika, Karotten, Erbsen) und Dip ⓘ _{8,c,h,m} ⤴ 1623kJ/388Kcal
	Bio- Banane ⓘ ⤴ 372kJ/89Kcal			
Freitag	Backerbsensuppe ⓘ _{a1,k,m} ⤴ 460kJ/110Kcal	Vollkornnudeln mit Paprika in Tomatensoße, dazu Salat aus Bio-Karotten ⓘ _{8,a1,c,h,k,m} ⤴ 1757kJ/420Kcal	Kartoffelgratin dazu Salat aus Bio-Karotten ⓘ _{8,c,m} ⤴ 1590kJ/380Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Salat aus Bio-Karotten ⓘ _{8,a1,c,h,k} ⤴ 1046kJ/250Kcal
	Apfelquark mit Zimt ⓘ _{8,c} ⤴ 1004kJ/240Kcal			
Samstag	Schokopudding ⓘ _{8,c,l} ⤴ 1213kJ/290Kcal	Speckschupfnudeln mit Filderkraut ⓘ _{7,a1,k,S} ⤴ 1255kJ/300Kcal		
	Grießklöschensuppe ⓘ _{4,a1,h,k,m} ⤴ 502kJ/120Kcal			
Sonntag		Sauerbraten mit Knödeln und Blaukraut ⓘ _{2,k,m,R} ⤴ 2469kJ/590Kcal		

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 Wunschesen 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.