

KW 38

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Montag	Kartoffelcremesuppe 🥕 ⓘ 8,c,m 📄 962kJ/230Kcal	Dampfnudel mit Vanillesoße 👤 🥕 ⓘ 8,a1,c,k 📄 2134kJ/510Kcal	Nudelauflauf mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 🥕 ⓘ 8,c,k,m 📄 2234kJ/534Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing 🥕 ⓘ 8,a1,c,k 📄 1046kJ/250Kcal
	Bio- Banane 👤 🥕 ⓘ 372kJ/89Kcal			
Dienstag	Klare Gemüsesuppe 🥕 ⓘ h,m 📄 460kJ/110Kcal	Putenschinken in Bio- Nudeln mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 👤 ⓘ 8,a1,c,k,m,P 📄 1757kJ/420Kcal	Bio-Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 🥕 ⓘ 8,a1,c,k,m 📄 1653kJ/395Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing 🥕 ⓘ 8,a1,c,k 📄 1046kJ/250Kcal
	Bananenjoghurt 🥕 ⓘ 8,c 📄 502kJ/120Kcal			
Mittwoch	Flädlesuppe 🥕 ⓘ a1,k,m 📄 460kJ/110Kcal	Alaska-Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Rahmspinat 🥕 ⓘ 8,b,c,m 📄 1674kJ/400Kcal	Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat 🥕 ⓘ 8,c,k,m 📄 1464kJ/350Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing 🥕 ⓘ 8,a1,c,k 📄 1046kJ/250Kcal
	Apfel 🥕 ⓘ 218kJ/52Kcal			
Donnerstag	Backerbsensuppe 🥕 ⓘ a1,k,m 📄 460kJ/110Kcal	Käseravioli mit Frischkäse -Soße dazu Rohkost (Gurke, Bio-Karotte, Paprika) 👤 🥕 ⓘ 8,a1,c,k,m 📄 1904kJ/455Kcal	Salzkartoffeln mit buntem Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu Joghurdip 🥕 ⓘ 8,c,k 📄 1255kJ/300Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) 🥕 ⓘ 8,a1,c,k 📄 1046kJ/250Kcal
	Birne 🥕 ⓘ 238kJ/57Kcal			
Freitag	Lauchcremespe 🥕 ⓘ 8,c,m 📄 941kJ/225Kcal	Chili con Carne (Rindfleisch mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Bio-Reis 🥕 ⓘ h,l,m,R 📄 1674kJ/400Kcal	Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Bio-Reis 🥕 ⓘ h,l,m 📄 1590kJ/380Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing 🥕 ⓘ 8,a1,c,k 📄 1046kJ/250Kcal
	Traubenquark 🥕 ⓘ 8,c,k 📄 372kJ/89Kcal			
Samstag	Vanillepudding 🥕 ⓘ 8,c 📄 1004kJ/240Kcal	Rote-Beete-Eintopf mit Meerrettich und Hackfleisch 👤 ⓘ m,R 📄 1715kJ/410Kcal		
Sonntag	Leberspätzlesuppe 🥕 ⓘ a1,h,k,m,S 📄 1088kJ/260Kcal	Schweine-Kasseler mit Schupfnudeln und Sauerkraut 👤 ⓘ 7,a1,k,S 📄 1715kJ/410Kcal		
	Törtchen 🥕 ⓘ 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.