

KW 4	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	<b>Paprikacremesuppe</b> ① 8,c,m 962kj/230Kcal <b>Birnenquark</b> ① 8,c 502kj/120Kcal	<b>Bio-Rigatoni Al Forno (Rinderhack und Tomatensoße) dazu Rohkost (Bio-Karotte, Gurke, Paprika)</b> ① 8,a1,c,k,m,R 2427kj/580Kcal	<b>Bio-Rigatoni Al Forno Vegi (Grünkern und Tomatensoße) dazu Rohkost (Bio-Karotte, Gurke, Paprika)</b> ① 8,a1,a2,c,k,m 2385kj/570Kcal	<b>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika)</b> ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
<b>Dienstag</b>	<b>Klare Gemüsesuppe</b> ① h,m 460kj/110Kcal <b>Banane</b> ① 372kj/89Kcal	<b>Hühnerfrikassee mit Karotten und Paraboiledreis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing</b> ① 8,c,m 1925kj/460Kcal	<b>Buttermöhrchen in heller Soße mit Paraboiledreis, dazu Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Joghurdressing</b> ① d,g,h,k,m 1904kj/455Kcal	<b>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing</b> ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
<b>Mittwoch</b>	<b>Kartoffelcremesuppe</b> ① 8,c,m 962kj/230Kcal <b>Mandarine</b> ① 197kj/47Kcal	<b>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Rohkost (Gurke, Bio-Karotte, Paprika)</b> ① 8,a1,c,k,m 2259kj/540Kcal	<b>Vollkorn-Nudelaufbau mit Brokkoli und Käse überbacken, dazu Salat aus Bio-Karotten</b> ① 8,a1,c,k,m 1674kj/400Kcal	<b>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing</b> ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
<b>Donnerstag</b>	<b>Flädlesuppe</b> ① a1,k,m 460kj/110Kcal <b>Schokopudding</b> ① 8,c,l 1213kj/290Kcal	<b>Vollkornspaghetti mit Thunfisch-Tomaten-Sauce dazu Parmesan und Rohkost (Paprika, Bio-Karotte, Gurke)</b> ① 8,a1,b,c,k,m 1966kj/470Kcal	<b>Vollkornspaghetti mit Tomaten-Sauce dazu Parmesan und Rohkost (Paprika, Bio-Karotte, Gurke)</b> ① 8,a1,c,k,m 1841kj/440Kcal	<b>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing</b> ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
<b>Freitag</b>	<b>Erbsencremesuppe</b> ① 8,c,h,m 962kj/230Kcal <b>Bio-Apple</b> ① 218kj/52Kcal	<b>Tellerrösti mit Alblinsen dazu Rohkost</b> ① a1,h,k,m 1360kj/325Kcal	<b>Hausgemachte Gemüselasagne (Tomaten, Erbsen, Karotten)</b> ① 8,a1,c,g,h,k,m 2364kj/565Kcal	<b>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing</b> ① 8,a1,c,k 1046kj/250Kcal
<b>Samstag</b>	<b>Grieß-Pudding</b> ① 8,c 1213kj/290Kcal	<b>Schweinefleischmaultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat</b> ① 8,a1,c,k,m,S 2469kj/590Kcal		
<b>Sonntag</b>	<b>Hochzeitsuppe</b> ① d,a1,h,k,m 732kj/175Kcal <b>Marmorkuchen</b> ① 8,a1,c,l 711kj/170Kcal	<b>Sauerbraten mit Knödeln und Blaukraut</b> ① 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 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.