

KW 5	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Pilzcremesuppe ① 8,c,m 920kJ/220Kcal	Hühnerfleischbällchen in Tomatensoße mit Bio-Nudeln und Parmesan, dazu Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k,m 1883kJ/450Kcal	Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Karotten, Paprika) mit Tomatensoße, Bio-Nudeln und Parmesan, dazu Blattsalat mit Sonnenblumenkernen Joghurdressing ① 8,a1,c,g,h,k,m 2092kJ/500Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Beerenquark ① 8,c 502kJ/120Kcal			
Dienstag	Brotssuppe ① a1,m 732kJ/175Kcal	Gemüsenugets mit Ofenkartoffeln und Dip dazu Rohkost (Bio-Karotte, Paprika, Gurke) ① 8,a1,c,h,k,m 2029kJ/485Kcal	Reispfanne (Paprika, Mais, Bio-Erbsen) mit Feta, dazu Joghurtdip ① c8,h,m 1502kJ/359Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Mandarine ① 197kJ/47Kcal			
Mittwoch	Tomatencremesuppe ① 8,c,m 920kJ/220Kcal	Chili con Carne (Rindfleisch mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Vollkornreis ① h,l,m,R 1674kJ/400Kcal	Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Vollkornreis ① h,j,m 1590kJ/380Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Apfel ① 218kJ/52Kcal			
Donnerstag	Flädlesuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal	Vollkornnudeln in Basilikum-Pesto, dazu Parmesan und Karottensalat ① 8,a1,c,k 1590kJ/380Kcal	Kartoffelaufbau mit Bio-Erbsen und Karotten, dazu Linsensalat ① 8,c,h,k,m 1213kJ/290Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
	Birnenjoghurt ① 8,c 1004kJ/240Kcal			
Freitag	Brokkolicremesuppe ① 8,c,m 962kJ/230Kcal	Spinat-Lachs-Lasagne mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,b,c 2176kJ/520Kcal	Dampfnudel mit Vanillesoße ① 8,a1,c,k 2134kJ/510Kcal	Bunte Tortellini mit Gemüesoße (Tomate, Karotte, Lauch) dazu Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Joghurdressing ① 8,a1,c,k,m 1757kJ/420Kcal
	Bio- Banane ① 372kJ/89Kcal			
Samstag	Schokomousse ① 8,c,l 1046kJ/250Kcal	Schweineschnitzel mit Kroketten, dazu Salat ① 8,a1,c,d,k,m,S 1883kJ/450Kcal		
Sonntag	Spargelcremesuppe ① 8,c,m 941kJ/225Kcal	Rinderhackbraten mit Kartoffelpüree und Karottengemüse ① 8,a1,c,k,R 2427kJ/580Kcal		
	Rote Grütze ① 2 711kJ/170Kcal			

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.