





























KW 52

Vorspeise/Dessert






Menü 1



Menü 2

Menü 3

Montag	Spargelcremesuppe  ① 8,c,m 941kJ/225Kcal	Burgunderbraten mit Kartoffelpüree und Bohnen  ① 8,c,h,k,m,R 2134kJ/510Kcal		
	Honigkuchen  ① a1,a3 628kJ/150Kcal			
Dienstag	Filderkrautsuppe  ① 8,c,h,m 962kJ/230Kcal	Wildgulasch mit Preiselbeeren, dazu Spätzle und Rosenkohl  ① 8,a1,d,k,m 1632kJ/390Kcal		
	Spekulatiusquark  ① 8,c 502kJ/120Kcal			
Mittwoch	Kartoffelcremesuppe  ① 8,c,m 962kJ/230Kcal	Alaska-Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Rahmspinat  ① 8,b,c,m 1674kJ/400Kcal	Röhrei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat   ① 8,c,k,m 1464kJ/350Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rahmspinat  ① 8,a1,c,h,k 1046kJ/250Kcal
	Pfirsichquark  ① 3,8,c 502kJ/120Kcal			
Donnerstag	Flädlesuppe  ① a1,k,m 460kJ/110Kcal	Champignon-Ragout mit Putenfleisch, dazu Semmelknödel und Salat aus Bio-Karotten  ① 8,a1,c,m,P 2008kJ/480Kcal	Champignon-Ragout mit Semmelknödel, dazu Salat aus Bio-Karotten  ① 8,a1,c,m 1724kJ/412Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Salat aus Bio-Karotten  ① 8,a1,c,h,k 1046kJ/250Kcal
	Zwetschgenjoghurt  ① 8,c 502kJ/120Kcal			
Freitag	Erbсенcremesuppe  ① 8,c,h,m 962kJ/230Kcal	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Vollkornnudeln dazu Blattsalat mit Essig & Öl   ① 8,c,m 1925kJ/460Kcal	Buttermöhrrchen in heller Soße mit Parboiled Reis  ① d,k,m 1226kJ/293Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Buttermöhrrchen  ① 8,a1,c,h,k 1046kJ/250Kcal
	Birne  ① 238kJ/57Kcal			
Samstag	Grieß-Pudding  ① 8,c 1213kJ/290Kcal	Gaisburger Marsch (Rind, Spätzle, Kartoffel, Karotten, Sellerie, Lauch)  ① 8,a1,c,k,m,R 2134kJ/510Kcal		
	Hochzeitsuppe  ① 4,a1,h,k,m 732kJ/175Kcal			
Sonntag	Fruchtkompott  ① 2 502kJ/120Kcal	Putenbraten mit Kartoffelpüree und Blumenkohlgemüse  ① 4,8,c,m,P 2008kJ/480Kcal		

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.