

KW 37

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Klare Reissuppe ① m 460kJ/110Kcal <hr/> Birne ① 238kJ/57Kcal	Couscous- Gemüse- Törtchen (Paprika, Brokkoli) mit Paprika in Tomatensoße ① 8,a1,c,m 1335kJ/319Kcal	Käsetortellini mit Spinat-Frischkäse-Soße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k,m 1724kJ/412Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
Dienstag	Spargelcremesuppe ① 8,c,m 941kJ/225Kcal <hr/> Vanillepudding ① 8,c 1004kJ/240Kcal	Rotbarschfilet mit Karotten und Bio-Nudeln, dazu Gurkensalat ① 8,a1,b,c,d,m 1757kJ/420Kcal	Bio-Nudeln mit Karotten in Soße, dazu Gurkensalat ① 8,a1,c,d,m 1904kJ/455Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
Mittwoch	Buchstabensuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal <hr/> Bio-Apfel ① 218kJ/52Kcal	Tellerrösti mit Alblinsen dazu Rohkost (Bio-Karotte, Gurke, Paprika) ① a1,h,k,m 1360kJ/325Kcal	Gemüsemautaschen gebraten mit Ei, dazu Kartoffelsalat und Rohkost (Bio-Karotte Gurke, Paprika) ① 8,a1,c,k,m 1473kJ/352Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
Donnerstag	Spinatcremesuppe ① 8,c,m 920kJ/220Kcal <hr/> Zwetschgenquark ① 2,8,c 1004kJ/240Kcal	Rindergulasch (Sellerie, Karotten) mit Bio-Erbsen und Spätzle ① a1,d,b,k,m,R 1255kJ/300Kcal	Gemüsegulasch (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Spätzle ① d,GF,k,m 1088kJ/260Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
Freitag	Backerbsensuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal <hr/> Birne ① 238kJ/57Kcal	Paprika in Vollkorn-Reis mit Geflügel-Hackfleischbällchen und Blattsalat mit Joghurdressing ① c8,GF,k,l,m 2050kJ/490Kcal	Paprika in Vollkorn-Reis mit Gemüsebällchen (Erbsen, Karotten, Mais) und Blattsalat mit Joghurdressing ① c8,h,k,l,m 1799kJ/430Kcal	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k 1046kJ/250Kcal
Samstag	<hr/> Schokopudding ① 8,c,l 1213kJ/290Kcal	Schwäbischer Eintopf ① 4,h,m,S 1255kJ/300Kcal		
Sonntag	Grießklößchensuppe ① 4,a1,h,k,m 502kJ/120Kcal <hr/> Paradiescreme ① 8,c 1004kJ/240Kcal	Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Salat ① 8,c,m,R 2008kJ/480Kcal		

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

- ① 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.