

KW 50

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	<p>Kartoffelcremesuppe ① 8,c,m 962kJ/230Kcal</p> <hr/> <p>Bio-Apfel ① 218kJ/52Kcal</p>	<p>Paprika in Parboiled-Reis mit Geflügel-Hackfleischbällchen und Blattsalat mit Essig und Öl ① GF,k,l,m 2050kJ/490Kcal</p>	<p>Paprika in Parboiled-Reis mit Gemüsebällchen (Erbsen, Karotten, Mais) und Blattsalat mit Essig und Öl ① h,k,l,m 1799kJ/430Kcal</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h 1046kJ/250Kcal</p>
Dienstag	<p>Klare Gemüsesuppe ① h,m 460kJ/110Kcal</p> <hr/> <p>Zwetschgenjoghurt ① 8,c 502kJ/120Kcal</p>	<p>Kartoffelspalten mit Kräuterquark, dazu Salat aus Bio- Karotten ① 8,c,d,m 1632kJ/390Kcal</p>	<p>Nudelaufauf mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Salat aus Bio- Karotten ① 8,a1,c,k,m 2234kJ/534Kcal</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,h,k 1046kJ/250Kcal</p>
Mittwoch	<p>Flädlesuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal</p> <hr/> <p>Banane ① 372kJ/89Kcal</p>	<p>Putensaiten mit Linsen und Spätzle, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 7,a1,h,k,m,P 2008kJ/480Kcal</p>	<p>Sojasaiten mit Linsen und Spätzle, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① a1,h,k,l,m 1766kJ/422Kcal</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h 1046kJ/250Kcal</p>
Donnerstag	<p>Backerbsensuppe ① a1,k,m 460kJ/110Kcal</p> <hr/> <p>Birne ① 238kJ/57Kcal</p>	<p>Gemüsemautaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat ① 8,a1,c,k,m 2075kJ/496Kcal</p>	<p>Gemüse Eintopf (Kartoffeln, Bohnen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl) mit Sonnenblumenvollkornbrot ① 4,7,a1,g,h,m 1339kJ/320Kcal</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h 1046kJ/250Kcal</p>
Freitag	<p>Lauchcremesuppe ① 8,c,m 941kJ/225Kcal</p> <hr/> <p>Zwetschgenjoghurt ① 8,c 502kJ/120Kcal</p>	<p>Alaska-Seelachs-Filet paniert in Schnittlauchsoße dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat ① 8,a1,b,c,d,h,k,m 1987kJ/475Kcal</p>	<p>Rührei mit Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße dazu Gurkensalat ① 8,c,d,h,k,m 1757kJ/420Kcal</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Gurkensalat ① 8,a1,c,h,k 1046kJ/250Kcal</p>
Samstag	<p>Vanillepudding ① 8,c 1004kJ/240Kcal</p>	<p>Rote-Beete-Eintopf mit Meerrettich und Hackfleisch ① m,R 1715kJ/410Kcal</p>		
Sonntag	<p>Leberspätzlesuppe ① a1,h,k,m,S 1088kJ/260Kcal</p> <hr/> <p>Törtchen ① 8,a1,c,k 753kJ/180Kcal</p>	<p>Schweine-Kasseler mit Schupfnudeln und Sauerkraut ① 7,a1,k,S 1715kJ/410Kcal</p>		

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.