

	vegetarisches Menü
	fleischhaltiges Menü
	vegetarisches Menü für alle
	Nachtsch für alle



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1



Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Lauch und Sellerie 1, 9  
  
eine Scheibe Vollkorntoast 1, 11

Bunte Pasta 1  
  
Käsesauce 1, 7  
  
Blattsalat  
Essig-Öl-Dressing 10

Vollkornreis  
  
Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln) 1  
  
Gurkensalat  
Joghurt-Dressing 1, 3, 7

Tomatencremesuppe mit Reismudel-Einlage und Leinsamen 1, 7  
  
ein Laugenbrötchen 1, 1c, 11

Kartoffel-Gemüse-Rösti 1, 3  
  
Langkornreis  
  
Gemüse-Dip (Möhren, Gurken, Paprika, Mais) 1, 3, 7

Menü 2



Schlemmi-Menü

Hähnchengulasch mit Paprika und Bio-Zwiebel 1  
  
Penne 1

"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Bohnen und Bio-Mai 1, 6, 10  
  
Reis  
  
Blattsalat  
Essig-Öl-Dressing 10

Lachs-Gemüse-Sauce mit Brokkoli, Blumenkohl und Bio-Karotte 1, 4, 7  
  
Vollkornreis

4 vegetarische Bällchen 3  
  
Kartoffeln  
  
Möhren in Schnittlauchsauc 1, 7

Asia-Nudeln mit Möhren, Lauch und Paprika 1, 10  
  
Kokossauc 1, 7  
  
Weißkohl-Möhren-Bio-Mai Salat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7

Menü 3



Milchreis 7  
  
rote Grütze "kalt"  
  
Zimt & Zucker

Hähnchenbrust "natur" in Bratensauc 1  
  
Kartoffeln  
  
Erbsen "natur"

Rinderhack-Bifteki mit Käse griechischer Art und Tomaten 3, 7  
  
gebackene Ofenkartoffeln 1, 10  
  
Tzaziki 1, 3, 7

Hähnchenwürfel in süß-saurer Sauc 1, 10  
  
Reis  
  
Blattsalat  
Balsamico-Dressing 10

Käse-Paprika-Suppe mit Rinderhackfleisch 1, 7  
  
eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1c, 1e, 11

Dessert 1

Quarkspeise "leicht gesüßt" 7

Saisonales Frischobst

Erdbeerquark 7

Saisonales Frischobst

Saisonales Frischobst

Dessert 2

Apfelmus

Stracciatellajoghurt 7

Saisonales Frischobst

Vanillepudding

Birnenkompott



BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a Gluten\* (1 Weizen\*, 1b Roggen\*, 1c Gerste\*, 1d Dinkel\*, 1e Hafer\*, 1f Kamut\*), 2 Krebstiere\*, 3 Ei\*, 4 Fisch\*, 5 Erdnüsse\*, 6 Soja\*, 7 Milch einschließlich Laktose\*, 8 Schalenfrüchte\* (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie\*, 10 Senf\*, 11 Sesam\*, 12 Sulfite\*, 13 Lupinen\*, 14 Weichtiere\* (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach ZZuV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“/„mit Nitritpökelsalz“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Phenylalaninquelle“

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

	= vegetarisch
	= mit Geflügelfleisch
	= mit Rindfleisch
	= mit Fisch

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.