

KW 6	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2
Montag	Backerbsensuppe ⓘ a1,k,m 460kj/110Kcal	Alaska-Seelachsfilet mit Erbsenpüree und heller Soße ⓘ 8,a1,b,c,k,m 1213kj/290Kcal	Rührei mit Erbsenpüree und heller Soße ⓘ 8,c,k,m 1213kj/290Kcal
	Vanillepudding ⓘ 8,c 1004kj/240Kcal		
Dienstag	Kartoffelcremesuppe ⓘ 8,c,m 962kj/230Kcal	Falaffelbällchen (Kichererbsen) mit Bio-Reis und Dip, dazu Rohkost (Gurke, Bio-Karotte, Paprika) ⓘ 8,c,h,k 1339kj/320Kcal	Ofenkartoffeln mit Tzatziki und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ⓘ 8,c 1715kj/410Kcal
	Beerenjoghurt ⓘ 8,c 1004kj/240Kcal		
Mittwoch	Eierstichsuppe ⓘ k,m 460kj/110Kcal	Puten-Currywurst mit Kartoffelwedges dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ⓘ 7,8,c,P 2008kj/480Kcal	Soja-Currywurst mit Kartoffelwedges dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ⓘ 8,c,k,l 2259kj/540Kcal
	Bio-Apfel ⓘ 218kj/52Kcal		
Donnerstag	Erbsencremesuppe ⓘ 8,c,h,m 962kj/230Kcal	Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ 8,a1,c,k,m,R 1351kj/323Kcal	Italienische Gemüselasagne (Tomaten, Erbsen, Karotten) dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ 8,a1,c,k,m 2364kj/565Kcal
	Mandarinenquark ⓘ 8,c 1004kj/240Kcal		
Freitag	Klare Suppe mit Karotteneinlage ⓘ 8,c,m 460kj/110Kcal	Gebratene Schupfnudeln mit Pfannengemüse (Paprika, Augergine, Zucchini) ⓘ 7,a1,k,S 1255kj/300Kcal	Salzkartoffeln mit buntem Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu Joghurdip ⓘ 8,c,k 1255kj/300Kcal
	Birne ⓘ 238kj/57Kcal		
Samstag			
Sonntag			

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-Qualitätssiegel“ in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätssiegel“ von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)