




# SPEISEKARTE | 02.09.– 06.09.2024 | KW 36

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Fruchtiges Gemüsecurry mit Brokkoli, Möhren, Zuckerschoten und Blumenkohl dazu Reis ~ Eis c,d,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g8,h	Geflügelbratwurst-Schnecke mit Kartoffelpüree dazu Bratensoße ~ Erbeeryoghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,ξ	Gurkensalat ~ Backfisch (Seelachsfilet) mit Röstkartoffeln dazu Remouladensoße 1,9,a1,b,h	Blumenkohl-Käse Knuspersterne auf Wildreismischung dazu Schnittlauchsoße ~ Apfel c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Vollkorn Spiralnudeln mit Kürbissoße dazu Erbsen a1,c
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Kichererbsenbällchen mit Couscoussalat und Joghurt-Kräuterdip ~ Eis a1,b,c,d,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7	Süßkartoffel-Kokossuppe dazu Baguette ~ Erbeeryoghurt mit Müsli a1,a3,a4,b,c,d,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,	Gurkensalat ~ Drillinge aus der Pfanne mit Kräuterquark c	Makkaroni Nudeln in roter Paprikasoße dazu Erbsen ~ Apfel a,c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Paprika-Apfel-Zucchini Gulasch mit gelbem Reis c


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



Reis und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) verwenden wir ausschliesslich in Bio Qualität. Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.