



| 15.07.24.- 19.07.2024 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|--|--|--|--|
| Warm | | | | | |
| Suppe | (V) Selleriecremesuppe A;G;I;J | (V) Minestrone A;C;I;J | (V) Pastinakencremesuppe A;G;I;J | *Rinderbrühe mit Kräuterspätzle A;C;I;J | (V) Champignoncremesuppe A;G;I;J |
| Rohkost | 1 Karotte | 1 Tomate | ¼ Kohlrabi | ¼ Gurke | 1 Karotte |
| Dessert | Mandarinenjoghurt G | Vanillepudding G | Ananas-Joghurtshake G | Aprikosenquark G | Muffin A;C;G;H |
| Obst | 1 Bio-Apfel | 1 Nektarine | 1 Banane | 1 Orange | 1 Pfirsich |
| Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat | *Chicken-Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip A;C;E;F;I;J | *Kalbfleisch-Gemüse-Käse-Küchle mit Rahmsoße A;C;G;I;J | *Lachsfrikadelle mit Remoulade A;C;D;G;I;J | *Hähnchenschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J | *Rinderhackfleischbällchen in Bio-Tomatensoße A;C;G;I;J |
| Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat | (V) Käse-Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip A;C;E;F;I;J | (V) Feines Vegi-Hack-Gemüse-Tomatenragout A;I;J | Omelette C;I;J | Schweineschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J | (V) Vegi-Bällchen in Bio-Tomatensoße A;C;G;I;J |
| Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat | (V) Gemüse-Bohnen-Kartoffel-Bratling mit vegetarischer Rahmsoße A;C;G;H;I;J | | | | |
| Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat | | *Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Tomaten und Kartoffeln A;I;J | (V) Vanillemilchreis mit Zimt-Zucker G | (V) Pennenudeln mit Käsesoße A;C;G;I;J | (V) Spinat-Ravioli mit Bechamelsonsoße, Tomaten und Mozzarella überbacken A;C;G;I;J |
| Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat | (V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse A;C;G;I;J | (V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse A;C;G;I;J |
| Sättigungsbeilage 1 | Bio-Reis | Spätzle A;C | Salzkartoffeln | Spätzle A;C | Vollkorn-Hörnlenudeln Ad;C |
| Sättigungsbeilage 2 | Fussili A;C | Kartoffelstampf G | Bio-Apfelmus | Bio-Vollkornreis | Kartoffelpüree G |
| Gemüsebeilage | Bio-Mais | 1 Semmel A | Rahmspinat A;G;I;J | Karottengemüse I;J | Bio-Erbsen I;J |
| Salat | Rote-Betesalat I;J | Bohnensalat I;J | Blattsalat | Blattsalat | Chinakohlsalat |
| Salatdressing | Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J | Kräuterdressing 0,5 L I;J | Balsamicodressing 0,5 L I;J;L | Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J | Frenchdressing 0,5 L G;I;J |
| Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert | *Salat "Sizilia" mit Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Zucchiniastreifen, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;D;I;J | *Salat "Sizilia" mit Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Zucchiniastreifen, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;D;I;J | *Salat "Sizilia" mit Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Zucchiniastreifen, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;D;I;J | *Salat "Sizilia" mit Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Zucchiniastreifen, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;D;I;J | *Salat "Sizilia" mit Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Zucchiniastreifen, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;D;I;J |
| Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert | Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt | Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt |
| Wissenswertes | <i>Die Selleriecremesuppe ist richtig schön samtig. Die Sellerie ist eine ausgezeichnete Quelle von Antioxidantien und nützliche Enzyme.</i> | <i>Der Bohnensalat ist eine gute Eiweißquelle, enthält vielen Mineralstoffen und Vitamine.</i> | <i>Der Lachs in unserer Lachsfrikadelle ist reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren. Diese sind wichtig für die Gesundheit unseres Herzens.</i> | <i>Cremitig und frisch unserem Aprikosenquark enthält viel Eiweiß und Kalzium. Das Eiweiß ist wichtig für unseren Muskelaufbau und den Erhalt unserer Muskeln.</i> | <i>Die Vegi-Bällchen sind unglaublich lecker, reich an pflanzlichem Protein und zusammen mit der Bio-Tomatensoße ist das perfekte Gericht.</i> |
| = Vegan | | | | | |

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe; * = ohne Schweinefleisch / (V) = vegetarisch;

Die Komponenten mit dem DGE- Logo entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.