



15.07.24.- 19.07.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Warm</b>					
<b>Suppe</b>	(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
<b>Rohkost</b>	1 Karotte	1 Tomate	¼ Kohlrabi	¼ Gurke	1 Karotte
<b>Dessert</b>	Mandarinenjoghurt G	Vanillepudding G	Ananas-Joghurtshake G	Aprikosenquark G	Muffin A;C;G;H
<b>Obst</b>	1 Bio-Apfel	1 Nektarine	1 Banane	1 Orange	1 Pfirsich
<b>Menü 1</b> + 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
<b>Menü 2</b> + 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
<b>Menü 3</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Gemüse-Bohnen-Kartoffel-Bratling mit vegetarischer Rahmsoße A;C;G;H;I;J				
<b>Menü 4</b> <b>Aufläufe &amp; Gratins</b> + 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
<b>Menü 5</b> <b>Bio-Wochengericht</b> + 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	(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	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse A;C;G;I;J
<b>Sättigungsbeilage 1</b>	Bio-Reis	Spätzle A;C	Salzkartoffeln	Spätzle A;C	Vollkorn-Hörnlenudeln Ad;C
<b>Sättigungsbeilage 2</b>	Fussili A;C	Kartoffelstampf G	Bio-Apfelmus	Bio-Vollkornreis	Kartoffelpüree G
<b>Gemüsebeilage</b>	Bio-Mais	1 Semmel A	Rahmspinat A;G;I;J	Karottengemüse I;J	Bio-Erbsen I;J
<b>Salat</b>	Rote-Betesalat I;J	Bohnensalat I;J	Blattsalat	Blattsalat	Chinakohlsalat
<b>Salatdressing</b>	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
<b>Wochensalat</b> 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
<b>Sonderkost</b> Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
<b>Wissenswertes</b>	<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.