



	<i>Gesund &amp; Lecker</i>	<i>Veggie</i>	<i>Dessert</i>
<b>Montag</b>	Schnibbelbohneintopf I, L, 7 Mehrkornbaguette A1, A3, A4, A5, 51 Farmersalat 30, G, 7	vegt.Maultaschen 30, A1, C, G, 51 Kräutersauce 30, A1, G, 51 Farmersalat 30, G, 7	Apfel
	263 kcal	394 kcal	55 kcal
<b>Dienstag</b>	Vollkorn-Spirelli (BIO) A1, 51, 1 Zucchini-Möhrensauce mit Hirtenkäse 30, A1, G, 51	vegt.Paprikaschote A1, E, H, I, J, K, H1, H2, H3 Pestosauce 30, A1, G, 51, 3 Püree G	Buttermilchdessert Heidelbeere G
	315 kcal	354 kcal	85 kcal
<b>Mittwoch</b>	Bremer Braunkohl A5, J, 51 Hähnchen-Kohlwurst 7 Salzkartoffeln	Milchreis 30, G Apfelmus 7	Banane
	199 kcal	458 kcal	90 kcal
<b>Donnerstag</b>	Falaffelbällchen (Kichererbsenbällchen) A1, 51 Tomatensauce A1, 51, 1 Bulgurgemüse (neu) A1, 51, 1	Nudel-Gemüseauflauf 30, A1, C, G, 51, 1 Käsesauce 30, A1, G, 51, 1	Fruchtjoghurt "Erdbeer" 30, G
	518 kcal	405 kcal	74 kcal
<b>Freitag</b>	paniertes Schollenfilet A1, D, 51 Joghurtremouladensauce 30, C, G, J, 8a Salzkartoffeln Wachsbohnenalat J, L, 7	Rührei C Püree G Rahmspinat 30, A1, G, 51	Clementine
	591 kcal	301 kcal	46 kcal

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung für eine Menülinie nach dem „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am folgendem Logo zuerkennen:



Änderungen vorbehalten.