



	<i>Gesund & Lecker</i>	<i>Veggie</i>	<i>Dessert</i>
Montag	Kürbis- Kartoffelsuppe ^{I, L, 7} Mehrkornbaguette ^{A1, A3, A4, A5, 51} Zucchini-Tomatensalat ^{J, L, 7} 314 kcal	Kartoffeltaschen ^{30, G} Rahmkohlrabi ^{30, A1, G, 51} 513 kcal	Apfel 61 kcal
Dienstag	Blumenkohl-Karottencurry mit Sesam ^{30, A1, A4, F, G, K, 51, 1, 2, 7, 16} Naturreis (BIO) 402 kcal	Spinatspätzle mit Käse und Röstzwiebeln ^{30, A1, C, G, 51} Kräutersauce ^{30, A1, G, 51} 532 kcal	Bio-Quark mit Mango ^{30, G, 1} 64 kcal
Mittwoch	Rote Linsenbolognese ^I Spaghetti ^{A1, 51, 1} Möhrensticks 323 kcal	Kartoffelsuppe ^{I, L, 7} Baguette ^{A1, 51} 313 kcal	Clementine 46 kcal
Donnerstag	gedünstestes Seelachsfilet ^D Salzkartoffeln Blattspinat ^{30, A1, G, 51} 288 kcal	Milchreis ^{30, G} Pflaumenkompott 464 kcal	Caramelpudding ^{30, G} 106 kcal
Freitag	Lasagne Bolognese (Rind) ^{30, A1, C, G, 51, 1} Bechamelsauce ^{30, A1, G, 51} Blattsalat mit Orangendressing ^{30, G} 540 kcal	Rote Beete Bratling ^{30, A5, C, G, 51} Meerrettichsauce ^{30, A1, G, L, 51, 7, 13} Salzkartoffeln Blattsalat mit Orangendressing ^{30, G} 239 kcal	Weintrauben hell 35 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.