Speiseplan vom 11.12.2023 - 15.12.2023

	Gesund & Lecker	Veggie	Dessert
Montag	Spitzkohl- Kartoffeleintopf [I] 1 Scheibe Saatenbrot [A1, A3, A5, F, G, K, 51] Coleslaw [C, G]	Vegetarische Frühlingsrolle [A1, C, F, 51] Currysauce [A1, A4, F, G, 1, 2, 7, 16] Reis Coleslaw [C, G]	Orangen
	218 kcal	477 kcal	43 kcal
Dienstag	Hähnchen-Brustfilet "Piccata Milanese" [A1, C, G, 51] Tomatensauce [A1, 51, 1] Grüne Bandnudeln [A1, 51, 1]	Zwei gekochte Eier [C] Senfsauce [30, A1, G, J, 51] Salzkartoffeln Rote Bete Beilage [4a]	Wackelpudding [1]
	340 kcal	378 kcal	78 kcal
Mittwoch	Bremer Braunkohl [A5, J, 51] Kasseler [2, 7, S] Salzkartoffeln	Minestrone-Eintopf (Karotten,Sellerie,weiße Bohnen,Zucchini,Tomate,Gabelspaghetti) [A1, I, 51] Baguette [A1, 51]	Banane
	294 kcal	315 kcal	135 kcal
Donnerstag	Kürbis-Kichererbsenragout [30, A1, A4, F, G, I, 51, 1, 2, 7, 16] Vollkornreis (BIO)	Eierpfannkuchen [30, A1, C, G, 51] Kirschkompott	Bio-Naturjoghurt mit Cassis [30, G]
	333 kcal	392 kcal	77 kcal
Freitag	Bunte Spirelli [A1, 51, 1] Sahnesoße mit Wildlachswürfel [30, A1, D, G, 51] Gurkensticks	gefüllte Zucchini mit Frischkäse Paprika und Mais [30, A1, C, G, I, J, 51, 2] Tomatensauce [A1, 51, 1] Püree [G]	Apfel
	417 kcal	378 kcal	61 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.