















	<i>Gesund & Lecker</i>		<i>Veggie</i>		<i>Dessert</i>
Montag	Feiertag 		Feiertag		
Dienstag	Blumenkohl-Karottencurry mit Sesam ^{30, A1, A4, F, G, K, 51, 1, 2, 7, 16} Nurreis (BIO) 		Käsespätzle ^{30, A1, C, G, 51} Kräutersauce ^{30, A1, G, 51} 		Bio-Quark mit Mango ^{30, G, 1} 
	226 kcal		479 kcal		64 kcal
Mittwoch	Rote Linsenbolognese ¹ Spaghetti ^{A1, 51, 1} Möhrensticks 		Kartoffelsuppe ^{1, L, 7} Baguette ^{A1, 51}		Clementine 
	402 kcal		312 kcal		46 kcal
Donnerstag	Lammragout ^{A1, 7} Salzkartoffeln Wachsbohnen 		Milchreis ^{30, G} Mandarinenkompott		Fruchtjoghurt "Pfirsich-Maracuja" (zuckerreduziert) 
	320 kcal		410 kcal		0 kcal
Freitag	Alaska Seelachsfilet in Mehrkornpanade ^D Salzkartoffeln Blattsalat mit Orangendressing ^{30, G} Joghurtremouladensauce ^{30, C, G, J, 8a} 		Rote Bete Bratling ^{30, A5, C, G, 51} Bechamelsauce ^{30, A1, G, 51} Salzkartoffeln Blattsalat mit Orangendressing ^{30, G}		Weintrauben hell 
	226 kcal		270 kcal		35 kcal

Die Menülinie unserer Mittagsverpflegung „Gesund & Lecker“ hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

Änderungen vorbehalten.