




## SPEISEKARTE | 01.07.–05.07.2019 | KW 27

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Kids</b> 	2 Stück gekochte Eier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ~ Apfel  b,c,d,h,i,j	Eisbergsalat mit Joghurdressing ~ Spaghetti mit Carbonarasoße dazu Putenstreifen  1,2,3,8,a1,b,c	Gemischter Salat mit Tomate und Gurke ~ Tomatensuppe mit Vollkornreis und Baguette  a1,c,i	Putenschnitzel paniert mit Romanesco, Salzkartoffeln und Bratensoße ~ Blaubeerquark  a1,c	Fischfrikadelle (Seelachsfilet) mit Kartoffelstampf, Erbsen und Petersiliensoße ~ Banane  a1, a2,a3,a4,b,c,d, e
<b>Natur Kids</b> vegetarisch laktosefrei glutenfrei	Möhren-Apfelsalat ~ Kartoffeln mit Kohlrabi und Brokkoli dazu MaisrahmsöÙe  3	Penne Nudeln mit Paprikagemüse in TomatensoÙe ~ Saisonobst	Mischsalat mit Vinaigrette ~ Steckrüben-Kartoffeleintopf mit Kräutern  3, k	Paprika-Apfelgulasch mit Reis ~ Saisonobst  3	Gemüsefrikadelle auf Ratatouille und Röstkartoffeln ~ Saisonobst

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat  
 Allergen: a1 =Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem “DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder” sowie dem “DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung” und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.