



SPEISEKARTE | 15.07.–19.07.2019 | KW 29

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Kids 	Penne Rigate mit Rinderhacksoße und geriebenem Käse ~ Eis 1,2,a1,b,c	Kartoffelwedges mit Sour Creme dazu Brokkoli und Fingermöhren ~ Birne c	Paprikasticks und Kirschtomaten ~ Kaiserschmarren mit Kirschkompott und Apfelmus 3,a1,a2,b,c,d,g,h,i,j	Eisbergsalat mit Erdbeerdressing ~ Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel dazu Reis 1,b,c,h,k	Gurkensalat süß-sauer ~ MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 1,3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,g,h,i,j
Natur Kids vegetarisch laktosefrei glutenfrei	Möhren-Apfelsalat ~ Chili non Carne mit gelbem Reis 3	Kartoffeln mit Brokkoli und Kohlrabi dazu Maisrahmsauce ~ Saisonobst	Mischsalat mit Vinaigrette ~ Ratatouille mit Kräuterkartoffeln	Kartoffel-Karottenrösti mit Tomatensoße und Reis ~ Saisonobst d,h,i,j	Chinakohlsalat ~ Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln b

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel

Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, g = Schalenfrüchte, 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.