



## SPEISEKARTE | 05.08.–09.08.2019 | KW 32

|  | Montag   | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |
|--|--|---|---|---|---|
| <b>Fit Kids</b><br> | Kartoffelcremesuppe mit<br>Gemüsewürfel (Lauch,<br>Sellerie, Karotten)<br>dazu Baguette<br><br>Apfel<br><br>a1,c,d,i | Gurken-<br>und Kirschtomaten<br>~<br>Eierpfannkuchen<br>mit Kirschen<br><br>a1,b,c,d,h,i,j          | Bauernsalat mit<br>Tomate und Gurke<br>~<br>Lachsfilet aus dem Ofen<br>mit Erbsenreis<br>und Kokos-Currysoße<br><br>3,d,e,h | Vollkorn Penne mit<br>vegetarischer<br>Karottenbolognese<br>und Käse<br>~<br>Erdbeeryoghurt<br><br>1,2,a1,c | Rindfleischfrikadelle<br>mit Erbsen & Möhren,<br>Salzkartoffeln und<br>Bratensoße<br>~<br>Birne<br><br>a1,b,h |
| <b>Natur Kids</b><br>vegetarisch<br>laktosefrei<br>glutenfrei  | Chili non Carne<br>mit gelbem Reis<br>~<br>Saisonobst  | Karotten-<br>und Gurkensticks<br>~<br>Milchreis mit Kirschen<br>dazu Zucker und Zimt<br><br>d,h,i,j | Ratatouille<br>mit Kräuterkartoffeln<br>~<br>Saisonobst   | Kartoffel-Karottenrösti<br>mit Tomatensoße<br>und Reis<br>~<br>Saisonobst<br><br>d,h,i,j                    | Eisbergsalat<br>mit Essig & Öl<br>~<br>Reismudeln mit Pestsoße<br><br>3,k                                     |

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = Antioxidationsmittel  
 Allergene: a1 = Weizen, 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.