



SPEISEKARTE | 21.01.–25.01.2019 | KW 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Kids 	Vollkorn Penne mit Carbonarasoße dazu Putenbruststreifen und Kirschtomaten ~ Apfel 2,3,8,a1,c	Rote Beete Salat ~ 2 Stück Eier mit Senfsoße und Salzkartoffeln 5,b,h	Kohlrabi- und Paprikasticks ~ Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Käse überbacken 1,2	Gulasch (Rindfleisch) mit grünen Bohnen und Eierspätzle ~ Vanillequark a1,b,c,j	1 Stück Lachsfilet aus dem Ofen mit Pellkartoffeln, Brokkoli und Petersiliensoße ~ Wassermelone e
Natur Kids vegetarisch laktosefrei glutenfrei	Eisbergsalat mit Vinaigrette ~ Gemüse-Linsenbratling mit Tomatensoße und Reis b,d	Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage ~ Saisonobst d	Krautsalat ~ Champignonpfanne nach Gyros Art mit Gurkendip und Tomatenreis 3,k	Vegetarischer Wikingertopf mit Kartoffeln, Karotten und Paprika ~ Saisonobst d,h,i,j	Mischsalat mit Vinaigrette ~ Kokos-Milchreis mit Kirschkompott d,h,i,j

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat
 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.