



# SPEISEKARTE | 28.09.–02.10.2020 | KW 40

|  | Montag  | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   |
|--|---|--|--|--|---|
| <b>Fit Kids</b><br> | Tomatencremesuppe<br>mit Reis und Baguette<br>~<br>Birne<br><br>a1,i                                    | Hähnchenkeule<br>mit Erbsen und Möhren<br>dazu Salzkartoffeln<br>und Bratensoße<br>~<br>Pfirsichjoghurt<br><br>c | Eisbergsalat<br>mit Joghurtdressing<br>~<br>Vollkorn Penne mit<br>Frischkäsesoße<br>und Brokkoli<br><br>a1,c | Rindersaftgulasch<br>mit Paprika und Pilzen<br>dazu Spätzle<br>und grüne Bohnen<br>~<br>Himbeerquark<br><br>a1,b,c,j | Gurkensticks<br>~<br>1 Stück Lachsfilet<br>aus dem Ofen<br>mit Pellkartoffeln<br>und Petersiliensoße<br><br>e |
| <b>Natur Kids</b><br>vegetarisch   | Eisbergsalat<br>mit Vinaigrette<br>~<br>Gemüse-Linsenbratling<br>mit Tomatensoße<br>und Reis<br><br>b,d | Kartoffelcremesuppe<br>mit Croutons<br>und Baguette<br>~<br>Saisonobst<br><br>a1,c,i                             | Krautsalat<br>~<br>Champignonpfanne<br>nach Gyros Art<br>mit Gurkendip<br>und Tomatenreis<br><br>3,k         | Grüner Bohneneintopf<br>mit<br>Kartoffelwürfel<br>~<br>Saisonobst<br><br>d,h   | Mischsalat mit Vinaigrette<br>~<br>Kokos Milchreis<br>mit Kirschkompott<br><br>d,h,i,j                        |

Zusatzstoffe: 3 = mit 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.