



SPEISEKARTE | 12.10.–16.10.2020 | KW 42

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Kids 	Vollkornpenne mit Carbonarasoße (Putenbrustwürfel) ~ Apfel 2,3,8,a1,c	Kartoffelspalten mit Sour Creme dazu Brokkoli und Möhren ~ Heidelbeerjoghurt mit Müsli c.f a1,a3,a4,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8	Kirschtomaten und Paprikasticks ~ Gemüse-Linsenkri- delle mit Möhrensoße dazu Reis und grüne Erbsen b,d	Gurkensticks ~ Lachsfilet gedämpft mit gebratenen Gnocchis dazu Zucchini- soße b,e	Putenbrustgeschnetzeltes mit Paprika dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl ~ Pflaumen
Natur Kids vegetarisch	Gemüse-Linsenbratling auf Paprikaragout und Röstkartoffeln ~ Saisonobst b,d	Karottensticks ~ Malaysisches Gemüse-Curry auf Reis d,h	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Bauernauf- lauf mit Kartoffeln und Ei dazu Kräuterquark und Ketchup b,c	Gurkensticks ~ Spinat-Lasagne mit Frischkäsesoße 1,c	Brokkolicremesuppe mit Baguette ~ Obstsalat a1,c,i

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

Allergene: a1=Weizen, a2=Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, h = Senf, i = Sesamsamen



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.