



SPEISEKARTE | 04.02.–08.02.2019 | KW 6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Kids 	Rinderhackbraten mit Salzkartoffeln, Romanescogemüse und Bratensoße ~ Apfel a1,b	gemischter Salat mit Gurke und Tomate ~ 3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,c,d,h,i	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Möhrengemüse dazu Reis ~ Nektarine c	Gurkensalat ~ Lachsfilet gedämpft mit Pellkartoffeln und Kräuterquark c,e	Kohlrabi- und Paprikasticks ~ Vollkorn Spiralnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c
Natur Kids vegetarisch laktosefrei glutenfrei	Gemüse-Linsenbratling auf Paprikagout und Röstkartoffeln ~ Saisonobst b, d	Karottensticks ~ Malaysisches Gemüse-Curry auf Reis d, h	Steckrüben- Kartoffeleintopf mit Kräutern ~ Saisonobst 3, k	Eisbergsalat mit Essig und Öl ~ Spiralnudeln mit Rucolapesto und Kirschtomaten 3, k	Tomatensuppe mit Reis und Brötchen ~ Obstsalat j,m

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel
 Allergene: a1=Weizen, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i=Sesamsamen, j= Soja, k=Sulfur, m=Lupine



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.