

KW03 Menü-Wochenplan vom 18.01.2021 - 22.01.2021

Montag, 18.01.2021	Dienstag, 19.01.2021	Mittwoch, 20.01.2021	Donnerstag, 21.01.2021	Freitag, 22.01.2021
A Hühnerfrikassee in Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 Möhren-Apfel-Rohkost Fruchtequark 10  	A Falafel-Kichererbsenbällchen 19 mit Tzatziki 10 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst  	A Rührei 9,10,16 mit Rahmspinat 10,16 dazu Möhren-Kartoffelpüree 10 Heidelbeerjoghurt 10  	A Dorschsurfer 14,19 mit Dill-Sahne-Soße 10,19,16 dazu Pennenudeln 19 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 9,10,16 Vanillejoghurt 10  	A Fischfrikadelle (Seelachsfilet) 10,14,17,19 mit Rahmsoße 10,16 dazu Langkornreis und Prinzessbohnen frisches Obst  
B Dino-Hähnchen-Nuggets 9,16,19 mit Bechamelsoße 10,16,19 dazu Kartoffel-Kroketten 10 Möhren-Apfel-Rohkost Fruchtequark 10 	B Rindercevapcici 9, 15 mit Senfsoße 16,17 Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst 	B Chicken Nuggets 19 mit Tomaten-Basilikum-Soße Möhren-Kartoffelpüree 10 frisches Obst 	B Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung 9,10,19 dazu Dill-Sahne-Soße 10,19 frischer Mixsalat mit French-Dressing 9,10,16 Vanillejoghurt 10 	B Hähnchengeschnetzeltes 16 mit Rahmsoße 10,16 dazu Langkornreis Prinzessbohnen frisches Obst 
C Gemüse-Knusperbagel 16,19 mit Bechamelsoße 10,16,19 dazu Kartoffel-Kroketten 10 Möhren-Apfel-Rohkost frisches Obst  	C Kalbsfleischbällchen 9,16,19 mit Senfsoße 16,17 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Schokopudding 10 	C Ei-Taler 9,10 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Möhren-Kartoffelpüree 10 Rohkoststicks Heidelbeerjoghurt 10  	C Hähnchenstreifen (paniert) 19,21 mit Dill-Sahne-Soße 10,19,16 dazu Pennenudeln 19 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 9,10,16 frisches Obst 	C Gemüsefrikadelle 9,19 mit Rahmsoße 10,16 dazu Langkornreis Prinzessbohnen und Apfelmus  

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (14) Fischerzeugnisse; (16) Selleriezeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (19) Weizen; (21) Gerste | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Bitte entnehmen Sie die vollständigen Allergene unserer gesonderten Liste. Sollten Sie diese nicht besitzen, fragen Sie diese bei uns an.

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

 = Vegetarisch.