

Montag, 06.02.2023	Dienstag, 07.02.2023	Mittwoch, 08.02.2023	Donnerstag, 09.02.2023	Freitag, 10.02.2023
A Couscouspfanne mit Erbsen ^{16,19} und Thunfisch ¹⁴ dazu Kräuterquark ¹⁰ Fingermöhrrchen frisches Obst  	A Eieromelette ^{9,10} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Grillgemüse ¹⁶ (Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten) Schokopudding (Fett und Zuckerreduziert) ¹⁰   	A Schweinerückensteak ⁹ mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^{10,16} und Erbsengemüse frisches Obst  	A Schupfnudeln mit Karottenwedges ^{9,19,16} dazu Paprikasoße und Krautsalat ¹⁷ Fruchtojoghurt (Fett- und Zuckerreduziert) ¹⁰   	A Chili sin Carne (vegetarisch) ^{15,16,21} (mit Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Vollkorn-Brötchen ^{10,19,21} frisches Obst   
B Geflügel Cevapcici ^{9,10,16,17,19} mit Salzkartoffeln dazu Kräuterquark ¹⁰ und Fingermöhrrchen frisches Obst  	B Hähnchenschnitzel ¹⁹ mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰  	B Geflügelfrikadelle ^{9,17,19} mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^{10,16} und Erbsengemüse Fruchtojoghurt ¹⁰  	B Frikadelle (Schwein) ^{16,17,19} mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und Krautsalat ¹⁷ Grießpudding ^{10,19}  	B Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Erdnusssoße ^{11,16} dazu Langkornreis und Blumenkohl Bananenjoghurt ¹⁰  
C Quinoa-Erbsen-Frikadelle ¹⁶ mit Balkansoße ¹⁶ dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen frisches Obst  	C Tofu-Gemüse-Crossies mit Quark und frischen Kräutern ^{10,15,19} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰  	C Ei-Taler ^{9,10} und Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken ^{9,10,17} Erdbeerrjoghurt ¹⁰  	C Rucola-Süßkartoffel-Schnitte ^{19,21} mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln ¹⁹ Krautsalat ¹⁷ Grießpudding ^{10,19}  	C Soja-Klopse ^{9,15,16,19} mit Erdnusssoße ^{11,16} dazu Langkornreis und Blumenkohl Bananenjoghurt ¹⁰  
D Käsesuppe mit Geflügelhackfleisch ¹⁰ dazu Körnerbrötchen ^{10,18,19,20} frisches Obst  	D Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{9,10,19} (vegetarisch) und Tomatensoße dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰  	D Milchreis ¹⁰ mit Erdbeersoße frisches Obst  	D Geflügelbratwürstchen ^{10,16} mit Nudelsalat ^{9,10,17,19} mit Paprika und Gurken dazu Steinofenbrötchen ^{19,21} frisches Obst  	D Chili con Chicken aus Hähnchenfleisch ^{10,16} dazu Laugenbrötchen ^{18,19,21} Bananenjoghurt ¹⁰  
E Geflügel Cevapcici ^{9,10,16,17,19} mit Kräuterquark ¹⁰ dazu Kartoffel-Kroketten ¹⁰ und Fingermöhrrchen Fruchtequark ¹⁰  	E Putensteak mit Tomatensoße dazu Langkornreis und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ frisches Obst  	E Veg. Köttbullar ⁹ mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Erbsengemüse frisches Obst  	E Rucola-Süßkartoffel-Schnitte ^{19,21} mit Paprikasoße dazu Drillingskartoffeln Krautsalat ¹⁷ frisches Obst  	E Soja-Klopse ^{9,15,16,19} mit Tomatensoße dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Blumenkohl frisches Obst  

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (11) Nüsse; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (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.