


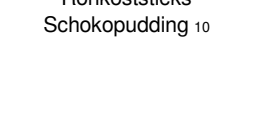








Montag, 17.03.2025	Dienstag, 18.03.2025	Mittwoch, 19.03.2025	Donnerstag, 20.03.2025	Freitag, 21.03.2025
<p>A Vegetarische Bolognese 15,21 mit Vollkorn-Spaghetti 19 dazu Rohkoststicks Schokopudding 10</p>  	<p>A Gemüsefrikadelle 9,19 (Karotten,Erbse,Ei) mit Currysoße 10,15,19 dazu Gemüsereis und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>  	<p>A Veg. Erbsensuppe 10,16 (Sellerie,Karotte,Lauch) mit Vollkorn-Brötchen 10,19,21 Karamellpudding (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>  	<p>A Backfisch (Seelachsfilet) 9,14,17,19 mit Remoulade 9,10 (fettreduziert) dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli frisches Obst</p>  	<p>A Hühnerfrikassee in Bechamelsauce 10,16 dazu Paprikareis und Rohkoststicks und frisches Obst</p>  
<p>B Bolognese mit Rinderhackfleisch dazu Spaghetti 9,19 und Rohkoststicks Schokopudding 10</p> 	<p>B Chinesisches Hähnchencurry 10,15,19 mit Gemüsereis dazu Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Fruchtjoghurt 10</p> 	<p>B Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße 10 dazu Hörnchennudeln 9,19,20,21,22 und Rohkoststicks Karamellpudding 10</p> 	<p>B Fischstäbchen 14,19 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10</p> 	<p>B Nudelaufbau mit Hähnchenfleisch 10,16,19 dazu Rohkoststicks Früchtequark 10</p> 
<p>C Kartoffelaufbau mit Gemüsewürfel 10,16 dazu Rohkoststicks Schokopudding 10</p>  	<p>C Geflügelbällchen 9,10,17,19 mit Süß-Sauer-Soße dazu Gemüsereis und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Fruchtjoghurt 10</p> 	<p>C Rinderfrikadelle 9,19 mit Bratensoße dazu Schupfnudeln 9,19,16 und Mexiko-Salat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>C Vegetarisches Schnitzel 9,10,19,22 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10</p>  	<p>C Vegetarischer Nudelaufbau 10,15,16,19,21 dazu Rohkoststicks frisches Obst</p>  
<p>D Rotes Linsensüppchen 10 dazu Körnerbrötchen 10,18,19,20,21,22 Schokopudding 10</p>  	<p>D Pizzasuppe 10 mit Rindfleisch Körnerbrötchen 10,18,19,20,21,22 Fruchtjoghurt 10</p> 	<p>D Gemüse-Stäbchen 9,10,19 mit Käsesoße 10 dazu Hörnchennudeln 9,19,20,21,22 und Mexiko-Salat 9,17 Karamellpudding 10</p>  	<p>D Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel (Sellerie,Karotte,Lauch) 10,16 Vollkorn-Brötchen 10,19,21 frisches Obst</p>  	<p>D Gemüsesuppe mit Kichererbsen und Kartoffelwürfel 16 Laugenbrötchen 18,19,21 Früchtequark 10</p>  
<p>E Rucola-Süßkartoffel-Schnitte 19,21 mit Tomatensoße dazu Folienkartoffel und Sommergemüse Schokopudding 10</p>  	<p>E Backfisch (Seelachsfilet) 9,14,17,19 mit Ketchup dazu Kartoffel-Kroketten 10 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Fruchtjoghurt 10</p> 	<p>E Geflügelbratwürstchen 10,16 mit Bratensoße dazu Hörnchennudeln 9,19,20,21,22 und Mexiko-Salat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>E Veg. Köttbullar 9 mit Tomatensoße dazu Salzkartoffeln und Frühlingsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Erdbeerjoghurt 10</p>  	<p>E Geflügelfrikadelle 9,19 mit Ketchup dazu Kartoffelrösti und Karotten Wedges Früchtequark 10</p> 

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (21) Gerste; (22) Hafer | 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.