

Montag, 27.03.2023	Dienstag, 28.03.2023	Mittwoch, 29.03.2023	Donnerstag, 30.03.2023	Freitag, 31.03.2023
<p>A Hähnchengyros mit Rahmsoße 10,16 dazu Langkornreis und Prinzessbohnen frisches Obst</p>  	<p>A Ei-Taler 9,10,16 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree 10 Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika) Vanillepudding (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>  	<p>A Dorschsurfer 14,19 mit Currysoße 10,15,16,17,19 dazu Vollkornnudeln 19 und Sommersalat mit French-Dressing 9,10,16 frisches Obst</p>  	<p>A Bami Goreng (mit Hähnchenfleisch und Chinagemüse) 9,15,16,19 mit Sahne-Soße 10 dazu Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Grießpudding 10,19</p>  	<p>A Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüswürfel (Sellerie, Karotte, Lauch) 10,16 Vollkorn-Brötchen 10,19,21 frisches Obst</p>  
<p>B Köttbullar vom Schwein 9,19 mit Rahmsoße 10,16 dazu Eierspätzle 9,19 und Rotkohlgemüse Apfelsmus</p> 	<p>B Chicken Nuggets 19 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree 10 und Weißkohlsalat 9,10 Heidelbeerjoghurt 10</p> 	<p>B Paella 14,16 mit Seelachs und Hähnchen dazu Currysoße 10,15,16,17,19 und Sommersalat mit French-Dressing 9,10,16 Bananenjoghurt 10</p> 	<p>B Happy-Fisch-Figuren 14,19 mit Sahne-Soße 10 dazu Salzkartoffeln und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Karamellpudding 10</p> 	<p>B Pizza mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße 10,19 Möhrensalat 9,16,17 Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 
<p>C Gemüsefrikadelle 9,19 mit Rahmsoße 10,16 dazu Langkornreis Prinzessbohnen und Apfelsmus</p>  	<p>C Falafel-Kichererbsenbällchen 19 mit Tzatziki 10 dazu Kartoffelpüree 10 und Weißkohlsalat 9,10 Heidelbeerjoghurt 10</p>  	<p>C Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung 9,10,19 dazu Currysoße 10,15,16,17,19 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 9,10,16 Vanillejoghurt 10</p>  	<p>C Vegetarisches Schnitzel 9,10,19,22 mit Sahne-Soße 10 dazu Salzkartoffeln und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Karamellpudding 10</p>  	<p>C Pizza Margherita mit Tomatensoße 10,19 Möhrensalat 9,16,17 frisches Obst</p>  
<p>D Gulaschsuppe aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln 10,16 Steinofenbrötchen 19,21 Schokopudding 10</p> 	<p>D Rührei 9,10,16 mit Rahmspinat 10,16 dazu Kartoffelpüree 10 Heidelbeerjoghurt 10</p>  	<p>D Reibekuchen 9,19 mit Apfelsmus</p>  	<p>D Gnocchi 9,19 mit Sahne-Soße 10 dazu Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Karamellpudding 10</p>  	<p>D Thunfisch-Pizza mit Tomatensoße 10,14,19 Möhrensalat 9,16,17 Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 
<p>E Gemüsefrikadelle 9,19 mit Ketchup dazu Wedges Kartoffeln 19 und Rotkohlgemüse frisches Obst</p>  	<p>E Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Salzkartoffeln und Rohkoststicks frisches Obst</p> 	<p>E Hähnchenstreifen (natur) mit Currysoße 10,15,16,17,19 dazu Langkornreis und Sommersalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p> 	<p>E Rucola-Süßkartoffel-Schnitte 19,21 mit Bratensoße dazu Eierspätzle 9,19 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>  	<p>E Veg. Köttbullar 9 mit Balkansoße 16 dazu Drillingskartoffeln und Kaisergemüse frisches Obst</p>  

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