

Montag, 28.06.2021	Dienstag, 29.06.2021	Mittwoch, 30.06.2021	Donnerstag, 01.07.2021	Freitag, 02.07.2021
<p><b>A</b> Veg. Erbsensuppe 10,16 (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Vollkorn-Brötchen 10,19,21 Karamellpudding (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>   	<p><b>A</b> Rindfleisch-Bifteki 9,10 (Frikadelle mit Käse gefüllt) dazu Balkansoße 16 (Paprika, Zwiebel, Mais) Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>  	<p><b>A</b> Backfisch (Seelachsfilet) 9,14,17,19 mit Remoulade 9,10 (fettreduziert) dazu Broccoli Kartoffelpüree 10 und Erdbeeryoghurt (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>  	<p><b>A</b> Hühnerfrikassee in Bechamelsonße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat 16 Butterkekspudding 10,19</p>  	<p><b>A</b> Alaska-Seelachs-Filet 10,14,17,19 mit Senfsoße 16,17 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>  
<p><b>B</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße 10,16 dazu Hörnchennudeln 9,19 und Kohlrabistreifen Vanillepudding 10</p> 	<p><b>B</b> Pizza Margherita mit Tomatensoße 10,19 dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Kirschyoghurt 10</p>  	<p><b>B</b> Knusper-Dino (vegetarisch) 9,18,19,20 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeeryoghurt 10</p>  	<p><b>B</b> Gemüse-Knusperbagel 16,19 mit Bechamelsonße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 Möhren-Apfel-Rohkost frisches Obst</p>  	<p><b>B</b> Falafel-Kichererbsenbällchen 19 mit Tzatziki 10 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Heidelbeeryoghurt 10</p>  
<p><b>C</b> Hähnchenschnitzel 9,15,17,19 mit Käsesoße 10,16 dazu Wedges Kartoffeln 19 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 9,10,16 Vanillepudding 10</p> 	<p><b>C</b> Pizza mit Hähnchengyros und Tomatensoße 10,16,19 dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Kirschyoghurt 10</p> 	<p><b>C</b> Geflügelbällchen 9,10,17,19 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeeryoghurt 10</p> 	<p><b>C</b> fruchtige Tomatensuppe mit Geflügelklöschchen 9,10,16 dazu Steinofenbrötchen 19,21 Früchtequark 10</p> 	<p><b>C</b> Rindercevapcici 9,15 mit Senfsoße 16,17 Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>
<p><b>D</b> Erbsensuppe mit Geflügelklöschchen 10,16 dazu Steinofenbrötchen 19,21 Vanillepudding 10</p> 	<p><b>D</b> Gemüse-Nuggets 10,19,21 mit Balkansoße 16 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Kirschyoghurt 10</p>  	<p><b>D</b> Veg. Köttbullar 9 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeeryoghurt 10</p>  	<p><b>D</b> veg. Paprikaschote mit Käse überbacken 10,16,17,19 in Bechamelsonße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat 16 Früchtequark 10</p>  	<p><b>D</b> Kalbsfleischbällchen 9,16,19 in Senfsoße 16,17 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p> 
<p><b>E</b> Maiskolben und Hörnchennudeln 9,19 mit Tomatensoße dazu Kohlrabistreifen frisches Obst</p>  	<p><b>E</b> Vegane Maultaschen 19 mit Balkansoße 16 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>	<p><b>E</b> Fischstäbchen 14,19 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p> 	<p><b>E</b> Hähnchenschnitzel 9,15,17,19 mit Bratensoße dazu Kartoffel-Kroketten 10 und Möhren-Apfel-Rohkost Früchtequark 10</p> 	<p><b>E</b> Rucola-Süßkartoffel-Schnitte 19,21 mit Senfsoße 16,17 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</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 | 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.