

Montag, 09.08.2021	Dienstag, 10.08.2021	Mittwoch, 11.08.2021	Donnerstag, 12.08.2021	Freitag, 13.08.2021
<p>A Schweinerückensteak ⁹ mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^{10,16} und Erbsengemüse frisches Obst</p>  	<p>A Couscouspfanne mit Erbsen ^{16,19} und Thunfisch ¹⁴ dazu Kräuterquark ¹⁰ Fingermöhrrchen frisches Obst</p>  	<p>A Eieromelette ^{9,10} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Grillgemüse ¹⁶ (Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten) Vanillepudding ¹⁰</p>   	<p>A Gemüsefrikadelle ^{9,19} (Karotten, Erbsen, Ei) mit Currysoße ^{10,15,16,17,19} dazu Kartoffel-Kroketten ¹⁰ und Möhrensalat ^{9,16,17} frisches Obst</p>   	<p>A Gebratenes Hähnchenbrustfilet in dunkler Kräutersoße ¹⁶ mit Langkornreis und Blumenkohl frisches Obst</p>  
<p>B Milchreis ¹⁰ mit Erdbeersoße frisches Obst</p>  	<p>B Quinoa-Erbsen-Frikadelle ¹⁶ mit Balkansoße ¹⁶ dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen Schokopudding ¹⁰</p>  	<p>B Hähnchenschnitzel ^{9,15,17,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰</p> 	<p>B Putensteak mit Currysoße ^{10,15,16,17,19} und Möhrenreis Möhrensalat ^{9,16,17} Pfirsich-Maracuja Joghurt ¹⁰</p> 	<p>B Chili sin Carne (vegetarisch) ^{15,16,21} dazu Steinofenbrötchen ^{19,21} Bananenjoghurt ¹⁰</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 | 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.