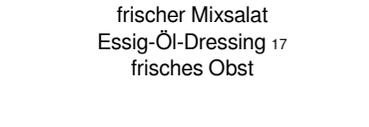


Montag, 20.09.2021	Dienstag, 21.09.2021	Mittwoch, 22.09.2021	Donnerstag, 23.09.2021	Freitag, 24.09.2021
<p>A Veg. Erbsensuppe 10,16 (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Vollkorn-Brötchen 10,19,21 Karamellpudding (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>   	<p>A Backfisch (Seelachsfilet) 9,14,17,19 mit Remoulade 9,10 (fettreduziert) dazu Broccoli Kartoffelpüree 10 und Erdbeerjoghurt (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>  	<p>A Hühnerfrikassee in Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 Möhren-Apfel-Rohkost Früchtequark 10</p>  	<p>A 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>A Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensoße 10,16,17,19 und Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika) frisches Obst</p>   
<p>B Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße 10,16 dazu Hörnchennudeln 9,19 und Kohlrabistreifen Vanillepudding 10</p> 	<p>B Knusper-Dino (vegetarisch) 9,18,19,20 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10</p>  	<p>B Gemüse-Knusperbagel 16,19 mit Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 Möhren-Apfel-Rohkost frisches Obst</p>  	<p>B Falafel-Kichererbsenbällchen 19 mit Tzatziki 10 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Heidelbeerjoghurt 10</p>  	<p>B Vollkorn-Spaghetti 19 mit Tomatensoße Rohkoststicks Schokopudding 10</p>  
<p>C Hähnchenschnitzel 9,15,17,19 mit Käsesoße 10,16 dazu Hörnchennudeln 9,19 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 9,10,16 Vanillepudding 10</p> 	<p>C Geflügelbällchen 9,10,17,19 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10</p> 	<p>C fruchtige Tomatensuppe mit Geflügelklöschchen 9,10,16 dazu Steinofenbrötchen 19,21 Früchtequark 10</p> 	<p>C Rindercevapcici 9,15 mit Senfsoße 16,17 Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p> 	<p>C Bolognese mit Rinderhackfleisch 16 dazu Vollkorn-Spaghetti 19 und Rohkoststicks Schokopudding 10</p> 
<p>D Erbsensuppe mit Geflügelklöschchen 10,16 dazu Steinofenbrötchen 19,21 Vanillepudding 10</p> 	<p>D Veg. Köttbullar 9 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10</p>  	<p>D veg. Paprikaschote mit Käse überbacken 10,16,17,19 in Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat 16 Früchtequark 10</p>  	<p>D Kalbsfleischbällchen 9,16,19 in Senfsoße 16,17 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p> 	<p>D Vegetarische Bolognese 15,16,21 mit Vollkorn-Spaghetti 19 dazu Rohkoststicks frisches Obst</p>  
<p>E Hörnchennudeln 9,19 mit Käsesoße 10,16 dazu Kohlrabistreifen Vanillepudding 10</p>  	<p>E Fischstäbchen 14,19 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 Grillgemüse 16 frisches Obst</p> 	<p>E Hähnchenschnitzel 9,15,17,19 mit Bratensoße dazu Kartoffel-Kroketten 10 und Möhren-Apfel-Rohkost Früchtequark 10</p> 	<p>E Rucola-Süßkartoffel-Schnitte 19,21 mit Senfsoße 16,17 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>  	<p>E Kaiserschmarrn 9,10,19 mit Vanille-Apfelkompott 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 | 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.