

Montag, 29.11.2021	Dienstag, 30.11.2021	Mittwoch, 01.12.2021	Donnerstag, 02.12.2021	Freitag, 03.12.2021
<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 Vanillepudding (Fett- und Zuckerreduziert) ¹⁰</p>  	<p>A Schweinerückensteak ⁹ mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^{10,16} und Erbsengemüse frisches Obst</p>  	<p>A Schupfnudeln mit Karottenwedges ^{9,19,16} dazu Paprikasoße und Krautsalat ¹⁷ frisches Obst</p>  	<p>A Gebratenes Hähnchenbrustfilet in dunkler Kräutersoße ¹⁶ mit Langkornreis und Blumenkohl frisches Obst</p>  
<p>B Quinoa-Erbsen-Frikadelle ¹⁶ mit Balkansoße ¹⁶ dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen frisches Obst</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 Geflügelfrikadelle ^{9,17,19} dazu Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken ^{9,10,17} Erdbeerjoghurt ¹⁰</p>  	<p>B Frikadelle (Schwein) ^{16,17,19} mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und Krautsalat ¹⁷ Grießpudding ^{10,19}</p>  	<p>B Chili sin Carne (vegetarisch) ^{15,16,21} dazu Steinofenbrötchen ^{19,21} Bananenjoghurt ¹⁰</p>  
<p>C Geflügel Cevapcici ^{9,10,16,17,19} mit Salzkartoffeln dazu Kräuterquark ¹⁰ und Fingermöhrrchen frisches Obst</p>  	<p>C Fischstäbchen ^{14,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰</p>  	<p>C Milchreis ¹⁰ mit Erdbeersoße frisches Obst</p>  	<p>C Hähnchengyros mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln ¹⁹ Krautsalat ¹⁷ frisches Obst</p>  	<p>C Chili Con Carne aus Rinderhackfleisch ^{10,16} dazu Steinofenbrötchen ^{19,21} Bananenjoghurt ¹⁰</p>  
<p>D Couscouspfanne mit Erbsen ^{16,19} dazu Kräuterquark ¹⁰ und Fingermöhrrchen frisches Obst</p>  	<p>D Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{9,10,19} (vegetarisch) und Tomatensoße dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰</p>  	<p>D Geflügelfrikadelle ^{9,17,19} mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^{10,16} und Erbsengemüse Fruchtjoghurt ¹⁰</p>  	<p>D Rucola-Süßkartoffel-Schnitte ^{19,21} mit Paprikasoße dazu Pennenudeln ¹⁹ und Krautsalat ¹⁷ Grießpudding ^{10,19}</p>  	<p>D Soja-Klopse ^{9,15,16,19} in dunkler Kräutersoße ¹⁶ mit Langkornreis und Blumenkohl Bananenjoghurt ¹⁰</p>  
<p>E Drillingskartoffeln mit Kräuterquark ¹⁰ dazu Fingermöhrrchen frisches Obst</p>  	<p>E Tofu-Gemüse-Crossies mit Quark und frischen Kräutern ^{10,15,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰</p>  	<p>E Ei-Taler ^{9,10} und Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken ^{9,10,17} Erdbeerjoghurt ¹⁰</p>  	<p>E Frikadelle (Schwein) ^{16,17,19} mit Paprikasoße und Drillingskartoffeln dazu Krautsalat ¹⁷ Grießpudding ^{10,19}</p>  	<p>E Gebratenes Hähnchenbrustfilet dunkler Kräutersoße ¹⁶ Langkornreis Gurkensalat mit Paprika French-Dressing ^{9,10,16} 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 | 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.