


KW 23

Tag	Menü 1	Kennz.
Mo 03.06.19	<b>Bratwurstbrezel</b>  mit Kartoffelpüree, Kopfsalat mit Joghurtdressing	2,3,9, e
Di 04.06.19	<b>Kartoffelsalat</b> mit Spargel  gebratenem Seelachsfilet,  Paprikastiks	b, e
Mi 05.06.19	<b>Hähnchenschnitzel</b> natur  mit Rahmsoße, Kartoffelrösti und Kohlrabi-Gurkensalat	a Weizen, e
Do 06.06.19	<b>Cnocci</b> mit Spinat-Frischkäsesoße und Parmesan, Blattsalat (Eisberg, Rosso, Bionda) mit Joghurtdressing	g, a Weizen
Fr 07.06.19	<b>Hühnerragout</b> auf Reis und Paprika-Maissalat	e
<b>Dessert</b>	<b>Dienstag:</b> Fruchtjoghurt 	e


Menü 2 (vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüselasagne</b> (Lauch, Karotten, Sellerie, Tomaten) mit Bechamelsoße und Käse überbacken Knabbergemüse Apfel, 	a Weizen, e, g
<b>Linsenbratling</b> (Karotte, Lauch, Linsen, Ei) Kartoffelgratin und Paprikastiks	a Weizen, b, e, 3
<b>Vollkornspaghetti</b> mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Kohlrabi-Gurkensalat 	a Weizen, e
<b>Semmelknödel</b> mit  Champignonragout und gemischtem Salat (Blattsalat, Eisberg, Rosso, Bionda) mit Joghurtdressing	a Weizen, b, e
<b>Grünkern-Gemüsefrikadelle</b> (Grünkernschrot, Zwiebel, Möhren) mit Kräuter Joghurtsoße Kartoffelecken und Bohnensalat 	a Weizen, e,
<b>Donnerstag:</b> Vanillepudding mit Erdbeersoße	e

Änderungen vorbehalten!


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 24







Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 10.06.19	<b>Pfingsten</b>	
Di 11.06.19	<b>Spaghetti „Carbonara“</b>  mit Gurkensalat mit Zitronendressing und Dill 	a Weizen, b, e, 2,3
Mi 12.06.19	<b>Lachswürfel in Rahmsoße</b>  mit Reis, Paprika/ Möhrenstiks mit Dip, Apfel 	a Weizen, j,e,
Do 13.06.19	<b>Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei</b> (Paprika, Lauchzwiebeln, Mais) Curry-Kokossoße, Möhren Krautsala mit Joghurdressing 	a Weizen, b,e
Fr 14.06.19	<b>Rinderhacksteak</b>  mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	a Weizen e
Dessert	<b>Dienstag:</b> Griespudding mit  Erdbeersoße	e



Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Spaghetti</b> mit vegetarischer Bolognese und Gurkensalat mit Zitronendressing und Dill	a Weizen, j, e
<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumen und Vanillesoße, Paprika/Möhrenstiks mit Dip	a Weizen, b, e
<b>Käse Hirscheschnitte</b> mit Kartoffel-Gemüseauflauf und Käse überbacken	e, b
<b>Gemüsegulasch</b> (Möhre, Kohlrabi, Zucchini, Zwiebel) auf Vollkornnudeln, Kiwi 	a Weizen, e
<b>Donnerstag:</b> Fruchtjoghurt	e

Änderungen vorbehalten!


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 25

Tag	Menü 1	Kennz.
Mo 17.06.19	<b>Nussige Pute</b>  (Porree, Paprika, Karotten, Erdnüsse) auf Spätzle und Tomatensalat, Apfel 	a Weizen, b, e, c
Di 18.06.19	<b>Vegetarisch gefüllte Ravioli</b> mit Paprika und Pilzen, Tomaten- Sahnesoße, Salat	e, 2,9
Mi 19.06.19	<b>Hähnchenschnitzel</b>  <b>“Hawaii“</b> mit Ananas und Käse überbacken, Reis und Rahmgurkensalat	a Weizen, b e
Do 20.06.19	<b>Fronleichnam</b>	
Fr 21.06.19	<b>Dorschfilet gebraten</b>  mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Rahmgurkensalat, Trauben 	a Weizen, g, 2,3,9
<b>Dessert</b>	<b>Dienstag: Joghurt mit Beeren</b> 	e




Menü 2	Kennz.
<b>Falaffelbällchen</b> mit Joghurdip Reis und Tomatensalat	e
<b>Warmer Linsensalat</b> mit roten Linsen, Frühlingszwiebeln, Paprika und Tomaten, Parmesankäse und kleinen Kartoffelchen 	
<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> , Rahmgurkensalat, Birne 	e
<b>Käsespätzle</b> mit gerösteten Zwiebeln und Rahmgurkensalat	a Weizen, b e
<b>Donnerstag:</b>	e

Änderungen vorbehalten!


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 26






Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 24.06.19	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Vollkornpenne und Tomatensoße, Apfel 	a Weizen, b,e
Di 25.06.19	<b>Hackfleischbällchen</b>  in  Tomatensoße mit Kartoffelpüree und	a Weizen, b e
Mi 26.06.19	<b>Schweinebraten</b>  mit Salzkartoffeln und Rahmzuccini	g, e
Do 27.06.19	<b>Wiener Würstchen</b>  mit Nudelsalat und Knabbergemüse	a Weizen, b, e, 2, 9
Fr 28.06.19	<b>Alaska Seelachsfilet paniert</b> ,  gebraten  mit Dillsoße, Reis, Kopfsalat, Joghurtdressing, Birne	a Weizen, b e
Dessert:	<b>Dienstag: Apfel-Tiramisu</b> 	a Weizen, e



Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Schupfnudelpfanne mit Ratatouille</b> , Eisbergsalat mit Tomate und Joghurtdressing,	a Weizen, e
<b>Apfelfannkuchen</b> , Zucker Zimt, Knabbergemüse	a Weizen, b,e
<b>Ebli-Risotto</b> mit Lauch und Möhrenwürfelchen, Parmesankäse und Sahne, Paprika-Mais-  Tomatensalat	a Weizen, e
<b>Kichererbsen-Brokkoli-</b>  <b>Paprikapfanne</b> auf Vollkornspirelli und Tomatensoße	a Weizen, b, e,g
<b>Chili sin Carne</b> auf Vollkornspaghetti, Kopfsalat mit Joghurtdressing	a Weizen, g,e
<b>Donnerstag: rote Grütze mit Vanillesoße</b> 	e

Änderungen vorbehalten


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 27

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 01.07.19	<b>Käseschnitzel</b> mit Kartoffeln,  Möhren-Kohlrabigemüse, Apfel	b, g, e
Di 02.07.19	<b>Cevapciciröllchen</b>  mit Reis, Tomatensoße und Krautsalat	a Weizen, b
Mi 03.07.19	<b>Bratfisch</b>  mit Soße, Salzkartoffeln und gemischter Salat (Kopfsalat, Lollo Bionda, Eichblatt) mit Apfeldressing 	a Weizen,e
Do 04.07.19	<b>Rindergemüsegulasch</b> mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Joghurtdressing (Kopfsalat) 	a Weizen,e, g
Fr 05.07.19	<b>Nürnberger Bratwürstchen</b>  mit Mischgemüse (Möhre, Blumenkohl, Brokkoli) und Salzkartoffeln	2,3,e
Dessert	<b>Dienstag: Schokopudding mit</b>  <b>Himbeersoße</b>	e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott und Milchbrötchen	a Weizen b,e, 3
<b>Blumenkohl</b> (Kartoffel-)cremesuppe mit Vollkornbrötchen, Knabberrohkost 	a Weizen, e, g
<b>Schmorgemüse</b> aus dem Backofen (Bete, Karotten, Sellerie) auf Kartoffelpüree, gemischter Salat (Kopfsalat, Lollo Bionda, Eichblatt) mit Aprikosendressing	b,e
<b>Semmelknödel</b> mit Champignon-Lauchragout und Blattsalat mit Joghurtdressing (Kopfsalat)	a Weizen, b,e
<b>Gemüsebratling</b> auf Vollkornnudeln mit Zucchini-Rahmsoße, Möhrenstiks, Banane 	a Weizen, e,
<b>Donnerstag: Knusperjoghurt</b>	a Weizen, e

Änderungen vorbehalten


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 28

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 08.07.19	<b>Putencurry</b>  mit Ananas, Brokkoligemüse und Ebli	a Weizen, e
Di 09.07.19	<b>Rinderhacksteak</b>  mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse	a Weizen
10.07.19	<b>Hähnchenhaxen</b>  gegrillt mit Kartoffelpüree, Kopfsalat mit Joghurdressing	d
Do 11.07.19	<b>Polenta-Käse-Knusperschnitte</b> mit  Kartoffelgratin und Sahnemöhrensalat	e, 2
Fr 12.07.19	<b>Schollenfilet</b>  mit Orangen-Sahnesoße und Reis, Blattsalat (Rosso,Eichblatt,Bionda) mit Joghurdressing, Banane 	a Weizen, 2,3, e
Dessert	Dienstag: <b>Vanillepudding</b> 	e,

Änderungen vorbehalten

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Vollkornpenne mit Blumenkohl-Gemüesoße</b> gemischter Salat (Gurke,Mais,Möhre)Apfel 	a Weizen,e
<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit Kartoffel- und Gemüsewürfelchen,  Vollkornbrötchen	a Weizen,
<b>Blumenkohlkäse Medaillon</b> mit Kräutersauce, Kartoffelpüree und grünem Salat mit Joghurdressing 	a f Weizen,e
<b>Vegetarische Moussaka</b> mit Käse überbacken, Gurkensalat	a Weizen, b c d e f
<b>Asiatisches Curry</b> (Champignons, Zucchini, Zuckerschoten, Mungbohnenkeimlinge) auf Reis und Blattsalat (Rosso,Eichblatt,Bionda)	e,d
Donnerstag: <b>Zitronenquark mit Erdbeersoße</b> 	e

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.