


KW 29

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 15.07.19	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch  und Käse überbacken, Rahmgurkensalat	a Weizen b,e
Di 16.07.19	Paniertes Schweineschnitzel  mit Erbsen und Möhrengemüse und Kartoffelpüree 	a Weizen e
Mi 17.07.19	Lachsfilet  gebraten mit Salzkartoffeln und Dillrahmsoße und Sahnemöhrensalat 	j, e
Do 18.07.19	Vollkornspaghetti mit -Tomaten-Mozzarellasoße, Kohlrabi-Gurkensalat mit Zitronendressing 	a Weizen b, e
Fr 19.07.19	Hühnerfrikassee (Milch, Sahne, Erbsen) Reis und bunter Salat mit Eisberg, Mais und Möhren mit Zitronendressing	g, e, a Weizen, 2,3
Dessert	Dienstag: Karamellpudding 	e

Änderungen vorbehalten

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Weintrauben 	e,b
Kartoffeltortilla mit Lauch , Bauernsalat (Fetakäse, Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebel)	b, e
Vegetarische Gemüsebolognese (Sellerie, Möhre, Zucchini, Zwiebel, Tomate) auf Spirelli, gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing	a Weizen, g, e
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Gartengemüse (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl) und Kohlrabi-Gurkensalat mit Zitronendressing	b, e
Roter Linseneintopf mit Paprika (Tomate, Kokosmilch, Sahne), Vollkornbrötchen, Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter dressing 	e
Donnerstag: Fruchtquarkspeise 	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.

KW 30

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 22.07.19	Rindergulasch  mit Paprika auf Vollkornnudeln, Blattsalat (Kopfsalat, Lollo Rosso, Radiccio) Joghurtsoße, Birne	a Weizen, e
Di 23.07.19	Hähnchenschnitzel  mit Rahmsoße auf Vollkornnudeln und Knabberstiks (Möhre Kohlrabi)	a Weizen, e
Mi 24.07.19	Backfischhappen  (Seelachs) mit weißer Soße, Salzkartoffeln und Erbsen-Kohlrabi, Möhre, Radieschenrohkost mit Joghurtdressing 	a Weizen, j, e
Do 25.07.19	Vollkornnudeln mit Schinken-Sahne-Soße  	a Weizen b, e
Fr 26.07.19	Gemüseintopf „Quer durch den Garten (Bohnen, Möhre, Sellerie) mit Geflügelwürstchen  , Brötchen, Knabbermöhrrchen	a Weizen, 3
Dessert	Dienstag : Schokoladenpudding 	e, f

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Minifrühlingsrolle auf Vollkornreis mit Tomatensoße süß sauer, Blattsalat (Kopfsalat, Lollo Rosso, Radiccio) Joghurtsoße	a Weizen,b d,g,h,e
Gnocci mit Blattspinat, Tomatensoße und Parmesan, Knabbergemüse (Möhre Kohlrabi) 	e
Reibekuchen mit Apfelmus , Kohlrabi, Möhre, Radieschenrohkost mit Joghurtdressing	a Weizen, b, e
Käseschnitzelchen mit fruchtiger Currysoße, Salzkartoffeln und Sahnemöhrensalat,	a Weizen b,e
Gemüselasagne (Möhre, Blumenkohl, Erbsen, Mais) mit Bechamelsoße und Käse überbacken, Melone 	a Weizen
Donnerstag: Götterspeise mit Vanillesoße (ohne tierische Gelantine) 	1, 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.

KW 31

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 29.07.19	Kartoffelstampf mit Brechbohnen und Milch, Frikadelle  , Kiwi 	e, a Weizen, b, h
Di 30.07.19	Lachs aus dem Ofen ,  mit Salzkartoffeln, Soße, Knabbergemüse, 	a Weizen, e
Mi 31.07.19	Wokgemüse (Karotten, Paprika, Brokkoli) mit Hähnchenstreifen  und Reis (parboiled)	d, g
Do 01.08.19	Kartoffel-Gurkensalat mit Senf-Dill-Dressing, Rindswurstchen  , Blattsalat (Lolo Rosso, Lolo Bionda, Gurke, Kirschtomate) Joghurtdressing	h, 2,3,9, e
Fr 02.08.19	Linsenbratling (Lauch, Karotte, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree und Rahmgurkensalat, Banane 	a Weizen, e,
Dessert	Dienstag: Vanillepudding 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Bunte Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Karotten) mit Ebli und Tomatensoße, Gurkenstiks (parboiled)	g, a Weizen
Kartoffel-Brokkoli-Tomatenauflauf mit Bechamelsoße (Milch, Emmentaler) Knabbergemüse	e
Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen) au Vollkornspaghetti, Knabbergemüse 	d, a Weizen
Spätzle und Brokkoli mit Käsesoße (Parmesan), Blattsalat (Lolo Rosso, Lolo Bionda, Gurke, Kirschtomate) Joghurtdressing 	a Weizen, b, e
Milchreis mit Kirschen, Zucker Zimt und Milchbrötchen	a Weizen, b, e
Donnerstag: Heidelbeerquark mit Haselnüssen 	e, f Haselnuss


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 32

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 05.08.19	Putengulasch  mit Butterspätzle und Erbsen-Möhren, Apfel 	a Weizen, b, e
Di 06.08.19	Paprika-Brokkoli-Kartoffel-Schweinefleischtopf  mit Fladenbrot	
Mi 07.08.19	Hackfleisch  mit Weißkohl geschichtet im Backofen gebacken und Salzkartoffeln	
Do 08.08.19	Überbackener Kartoffel- Champignon-Lauch-Topf , Paprika-Mais-Gurken-Salat mit saurer Sahne-Dressing 	e
Fr 09.08.19	Dorschfilet gebacken  , auf Reis (parboiled) mit Tomate-Mozzarellasoße, Rahmgurkensalat 	a Weizen, j, e
Dessert	Dienstag: Himbeer-Joghurt-Keksdessert 	aWeizen e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Gekochtes Ei in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Sahnemöhrensalat	b,h,e
kleine Kartoffelchen mit Gurken-Kräuterquarkdip, Knabbergemüse	e
Linsensuppe (Linsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) gemischter Salat (Eisberg, Radieschen Mais, Paprika) Essig/Öl-Dressing, 	g
Vollkornspaghetti mit Tomatensoße , Brokkoli-Knuspernuggets und Paprika-Mais-Gurken-Salat mit saurer Sahne-Dressing	aWeizen e g
Erbsen-Möhrengemüse mit Getreidebratling und Salzkartoffeln, Birne 	a Weizen/ Hafer, b, e,
Donnerstag: Bananenquark 	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 33

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 12.08.19	Rinderbraten  mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl,	g,h
Di 13.08.19	Nürnberger Bratwürstchen  mit mildem Sauerkraut und Kartoffelpüree	2,3,e
Mi 14.08.19	Gyrospfanne  mit Zwiebel auf Reis(parboiled), Tzatsiki, Möhren-Krautsalat mit Mayonnaisendressing 	e, b
Do 15.08.19	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Erbsen, Sellerie) und Hühnchenfleisch Körnerbrötchen 	a Weizen e
Fr 16.08.19	Kabeljaufilet überbacken  mit Soße, Vollkornnudeln, Blattsalat (Eisberg, Feldsalat, Radiccio) Joghurtdressing, Wassermelone 	a Weizen j,e
Dessert	Dienstag: Joghurt-Quark mit Erdbeeren 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Möhrenbolognese auf Vollkornnudeln und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Paprika) Joghurtdressing, Pflaumen 	a Weizen e
Arme-Ritter-Auflauf , Knabbergemüse 	a Weizen, b, e
Gemüsegulasch (Karotten, Kohlrabi, Zucchini) mit Salzkartoffeln, Möhren-Krautsalat mit Mayonnaisendressing	e, b
Omelette mit Rahmchampignons , Salzkartoffeln und Knabbermöhren	a Weizen, b, e
Schupfnudelpfanne mit Brokkoli und Möhren, Blattsalat (Eisberg, Feldsalat, Radiccio) Joghurtdressing	b, e
Donnerstag: Apfel-Tiramisu 	a Weizen, 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.

KW 34

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 19.08.19	Frikadelle  mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse in Rahmsoße	a Weizen,e
Di 20.08.19	Hähnchenbrust  mit Chinakohl-Curry (Karotte, Paprika) auf Bandnudeln 	a Weizen,b
Mi 21.08.19	Pikata Milanese  auf Spaghetti mit Tomatensoße, Blattsalat mit Paprikawürfeln, Joghurtdressing	a Weizen e
Do 22.08.19	Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfelchen (Kürbis, Sellerie, Lauch), Vollkornbrötchen, Gurkenstiks 	a Weizen e
Fr 23.08.19	Fischstäbchen  mit Kartoffelpüree und Rahmgurkensalat, Apfel 	a Weizen e, j
Dessert	Dienstag :Griespudding mit Himbeersoße 	e

Änderungen vorbehalten!



Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Vegetarische Gemüsebolognese (Möhren, Sellerie, Lauch) auf Spaghetti mit Knabbergemüse, (Kohlrabi, Möhren) Birne 	a Weizen, g,
Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffelgratin und Eisbergsalat mit Möhrenraspeln und Joghurtdressing	a Weizen, b, e
Gemüsebulgur (Paprika, Mais, Lauch) mit Emmentaler und Erdnüssen, Knabbergemüse mit Tzatsiki 	a Weizen, c Erdnuss e
Grünkern-Gemüsefrikadelle (Karotten, Lauch, Emmentaler, Mandeln) mit Kräuter-Joghurtsoße auf Spirellinudeln	a Weizen, b, f Mandeln, e
Bunte Reispfanne (parboiled) mit Erbsen, Champignons, Tomaten, Mandeln und Rahmgurkensalat	e, f Mandeln
Donnerstag: Karamellpudding 	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.

KW 35






Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 26.08.19	Tafelspitz  mit weißer Soße, Salzkartoffeln und rote Bete- Apfelsalat 	a Weizene
Di 27.08.19	Gebackenes Seelachsfilet  mit Remoulade, warmem Kartoffelsalat und Beilagensalat (Kopfsalat, Möhrenraspeln, Gurkenwürfel) Joghurtdressing	a Weizen j, b, e
Mi 28.08.19	Putenbraten  mit Erbsen/Möhren, und Spätzle 	
Do 29.08.19	Nudeln mit Bolognesesoße  , Eisbergsalat mit Möhrenraspeln und Joghurtdressing 	a Weizen
Fr 30.08.19	Erbseneintopf (Kartoffeln, Sellerie, Möhren) mit Körnerbrötchen und Rohkoststiks (Paprika, Möhre, Kohlrabi)	g, h, a Weizen
Dessert	Dienstag: Müslijoghurt mit Pfirsichspalten 	e, f

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Vollkorn-Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, gemischter Salat mit Eisberg, Mais, Paprika,	a Weizen, e
Kartoffel-Erbsenpüree mit feinen Butterkarotten und Gemüsenuggets, Rahmgurkensalat 	e,a Weizen
Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	e,
Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, Eisbergsalat mit Möhrenraspeln und Joghurtdressing	a Weizen, b
Apfelfanekuchen mit Vanillesoße, Rohkoststiks (Paprika, Möhre, Kohlrabi)	a Weizen, b, e
Donnerstag: rote Grütze mit Vanillesoße 	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.

KW 36

Tag		Kennz.
Mo 02.09.19	Cevapcici  mit Reis(parboiled) und Balkangemüse (Bohne, Mais, Erbsen, Tomaten)	a Weizen, b
Di 03.09.19	Kartoffelgulasch (Paprika, Lauch) mit Wiener Würstchen  Sahnemöhrensalat	a Weizen,
04.09.19	Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsoße mit Kartoffelpüree, gemischter Salat (Mais, Gurke, Paprika) mit Essig-Öl-Dressing	e
Do 05.09.19	Vollkorn Makkaroni mit Gemüse-Thunfischsoße  (Paprika, Zucchini, Mais), Chinakohlsalat mit Mandarinen und Joghurtdressing 	a Weizen j, e
Fr 06.09.19	Semmelknödel mit Pilzragout (Champignons, Zwiebeln, Emmentaler) Romanasalat mit Paprika und Mais, Essig-Öl-Dressing 	a, Weizen, b, e
Dessert	Dienstag: Schokoladenjoghurt 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen-Zucchini-Auflauf) mit Kräuterquark, Pfirsich 	e
Linsenbolognese auf Bandnudeln, Parmesankäse Knabberrohkost (Gurke, Paprika) 	a Weizen,
Sellerieschnitzel mit Champignonrahmsoße , Röstitaler und , gemischter Salat (Mais, Gurke, Paprika) mit Essig-Öl-Dressing 	a Weizen e
Kichererbsen-Brokkoli-Paprika-Pfanne mit Vollkornbrötchen Chinakohlsalat mit Mandarinen und Joghurtdressing	a Weizen e
Reibekuchen mit Apfelkompott und Romanasalat mit Paprika und Mais, Essig-Öl-Dressing	a Weizen, Hafer, b, 3
Donnerstag: Obstsalat (Trauben, Apfel, Birne) 	

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.