





KW 37

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 09.09.19	Rindergemüsegulasch  (Rindfleisch, Champignons, Zucchini, Möhren) mit Salzkartoffeln, griech. Salat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta) Essig-Öl-Dressing	g
Di 10.09.19	Frikadelle  mit Kartoffelpüree und Kopfsalat mit rote Bete Streifen und Joghurtdressing	a Weizen, e
Mi 11.09.19	Fischfilet (Seelachs)  gebraten mit Salzkartoffeln und Dillrahmsoße und Rahmgurkensalat, Apfel 	a Weizen, j, e
Do 12.09.19	Vegetarisch gefüllte Tortellini mit - Tomaten-Sahnesoße, gemischtem Salat (Eisberg, Rosso, Mais, Gurkenwürfelchen) mit Joghurtdressing 	a Weizen e
Fr 13.09.19	Kartoffel-Kürbissuppe mit Wiener Würstchen  , Körnerbrötchen, Knabberrohkost	g, e, a Weizen, 2,3
Dessert	Dienstag: Beerenjoghurt 	e

Änderungen vorbehalten

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Gemüselasagne (Lauch, Karotten, Sellerie, Tomaten) mit Bechamelseße und Käse überbacken, Kopfsalat mit Joghurtdressing	e,b
Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Tomate, Mais und Kidneybohnen mit Vollkornreis 	
Vegetarische Gemüsebolognese (Sellerie, Möhre, Zucchini, Zwiebel, Tomate) auf Vollkornspaghetti, gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing	a Weizen, g, e
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Gartengemüse (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl) und Rahmsoße	b, e
Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Erbsen/Möhrengemüse und Falaffelbällchen, Pflaume 	e, a Weizen
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 38









Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 16.09.19	Paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen und Möhrengemüse, Kartoffelpüree	a Weizen, b, e
Di 17.09.19	Hühnerragout  mit Erbsen auf Reis (parboiled) und Knabberstiks (Möhre Kohlrabi) 	a Weizen, e
Mi 18.09.19	Gekochtes Ei in Kräutersoße, Salzkartoffeln und Brokkoli-Möhrengemüse, Weintrauben 	e
Do 19.09.19	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelgratin und Sahne-Möhrensalat 	2, 3, b, e
Fr 20.09.19	Backfischhappen  (Lachs) mit weißer Soße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Mais) Joghurdressing 	a Weizen, e
Dessert	Dienstag : Schokoladenpudding 	e, f

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Grünkern-Gemüsefrikadelle (Karotten, Lauch, Emmentaler, Mandeln) mit Tomatensoße auf Nudeln und Chinakohlsalat mit Joghurtmarinade, Apfel 	a Weizen, f, b, g, e
Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken und Knabberstiks (Möhre Kohlrabi)	e
Nudeln mit Tomatensoße , gemischter Salat (Eisberg, Möhre, Gurke) mit Joghurdressing	a Weizen, e
Käseschnitzelchen mit fruchtiger Currysoße, Salzkartoffeln und Sahnemöhrensalat,	a Weizen b,e
Gemüseglasch (Möhre, Kohlrabi, Zucchini) auf Vollkornnudeln, Trauben	a Weizen g
Donnerstag: Apfel-Tiramisu  (Löffelbiscuit mit Sahnequark und Apfelkompott, Zucker Zimt)	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 39

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 23.09.19	Putenbraten aus der Oberkeule  mit Salzkartoffeln und Buttermöhrrchen, Trauben 	g
Di 24.09.19	Currykartoffeln (Kartoffeln, Zwiebeln Kokosmilch, Curry) mit Hähnchenhaxen  und Gurken- Maissalat mit Orangen-Dill-Dressing	a Weizen, g, e
Mi 25.09.19	Gebackenes Fischfilet  (Dorsch)mit Salzkartoffeln, Kräutersoße, Knabbergemüse (Möhren und Gurken) 	a Weizen, e
Do 26.09.19	Wurstgulasch   mit Paprika und Zwiebeln, kleine Kartoffelchen, Blattsalat (Lolo Rosso, Lolo Bionda, Gurke, Kirschtomate) Joghurtdressing	2,3,9, e
Fr 27.09.19	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Lauch) und Weizenvollkornbrötchen, Banane 	a Weizen g
Dessert	Dienstag: Vanillepudding 	e

Änderungen vorbehalten!


Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Gemüseknollen auf Ebli mit Tomatensoße, Gurkenstiks	g, a Weizen
Gemüsefrikadelle (Karotten, Kohlrabi, Lauch, Magerquark, Ei) mit Tomatensoße und Vollkornpenne, Gurken-Maissalat mit Orangen- Dilldressing 	a Haferflock en, b, e
Gnocchi mit Blattspinat-Tomatensoße, Reibekäse, Knabbergemüse	a Weizen, b, e
Käsespätzle mit Röstzwiebelchen und Blattsalat (Lolo Rosso, Lolo Bionda, Gurke, Kirschtomate) Joghurtdressing 	a Weizen, b, e
Milchreis mit Kirschen, Zucker Zimt, Milchbrötchen	a Weizen, e
Donnerstag: Griespudding 	a Weizen, 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 40

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 30.09.19	Geflügelgulasch (Putenbrust)  mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren, Apfel 	e
Di 01.10.19	Vollkorn-Makkaroni mit Gemüse-Thunfischsoße  (Paprika, Zucchini, Mais) Rahmgurkensalat 	a Weizen, e
Mi 02.10.19	Lasagne „Bolognese“  mit Bechamel und Käse überbacken und Balkansalat (Weißkraut, Möhre, Brechbohnen) 	a Weizen, e
Do 03.10.19	Feiertag	
Fr 04.10.19	Erbseneintopf (Kartoffeln, grüne Erbsen, Sellerie, Möhrchen) mit Würstchen  Brötchen,	a Weizen 2, 3, h, e
Dessert	Dienstag: Vanillejoghurt mit Schokostückchen 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Gemüsedino mit Spirelli, Tomatensoße und Knabbergemüse (Möhre, Gurke, Paprika)	a Weizen, b, g
Gekochte Kartoffelchen mit Gurken-Kräuterquarkdip, Rahmgurkensalat	e
Brokkoli-Knusper nuggets Salzkartoffeln, Kräutersoße und Paprika-Maissalat	a Weizen b, d, e, g
Aprikosen-Griesauflauf , Milchbrötchen, Mandarine 	a Weizen, b, e, f Mandeln ,3
Donnerstag: Bananenquark 	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 41

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 07.10.19	Rinderbraten  mit Semmelknödeln, Apfelrotkohl, Kiwi 	a Weizen, b, e, g, h
Di 08.10.19	Köttbullar  mit Preiselbeersoße, Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Rote Bete Streifen, Joghurtdressing	b, e
Mi 09.10.19	Gyrospfanne  mit Zwiebel auf Reis (parboiled), Tzatsiki, Möhren- Krautsalat	e
Do 10.10.19	Vegetarischer Linseneintopf mit Karotten, Knollensellerie, Lauch, Kartoffeln), Weizenvollkornbrötchen 	a Weizen e
Fr 11.10.19	Fischfrikadelle  mit Soße, Salzkartoffeln und Blattsalat (Eisberg, Feldsalat, Radiccio) Joghurtdressing, 	a Weizen j,e
Dessert	Dienstag: Mandarinenquarkspeise 	e

Änderungen vorbehalten!


Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Möhrenbolognese auf Spirelli und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Paprika) Joghurtdressing	a Weizen e
Vollkorn-Nudeln mit Pesto , weiße Riesenbohnen in Tomatensoße,  geröstete Sonnenblumenkerne	a Weizen
Gebackene Spinatkartoffeln (mit saurer Sahne und Parmesan) Möhren-Krautsalat Banane 	e
Gemüsebratling (Karotte, Sellerie, Lauch) mit Kartoffelgratin und Karotten- Apfelsalat	a Weizen, b, g, e
Schupfnudelpfanne mit Brokkoli und Möhren, Blattsalat (Eisberg, Feldsalat, Radiccio) Joghurtdressing	a Weizen, b, e
Donnerstag: Milchreis mit Zucker/Zimt 	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 42

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 14.10.19	Cous Cous mit Gemüse (Tomaten, Erbsen, Mais) und gegrilltem Hähnchenbrustfilet   Tomatensoße, Birne	a Weizen,
Di 15.10.19	Putenmedaillon gebraten  mit süß-saurer Soße auf Bandnudeln und Paprikagemüse	a Weizen, b
Mi 16.10.19	Pikata Milanese  auf Tomatenspaghetti, Blattsalat mit Paprikawürfeln, Joghurtdressing	a Weizen, e
Do 17.10.19	Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln (Kürbis, Sellerie, Lauch), Weizenvollkornbrötchen, Gurkenstiks 	a Weizen, e
Fr 18.10.19	Lachsfilet  gebraten mit Salzkartoffeln und Brokkoligemüse in weißer Soße, Apfel 	j, e
Dessert	Dienstag : Karamellpudding 	e

Änderungen vorbehalten!


Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Vegetarische Gemüsebolognese auf Spaghetti mit Knabbergemüse (Möhren, Gurken, Paprika), 	a Weizen, d
Mit Feta und Champignons gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis (parboiled) 	a Weizen, b, e
Asiatische Gemüsepfanne (Weißkohl, Lauch, Paprika, Sprossen) mit Mienudeln und Rührei, Knabbergemüse Möhren und Gurken) mit Quarkdip 	a Weizen, b, e
Dinkelbratling (Spinat, Dinkel, Emmentaler, Haferflocken) Kräutersoße auf Ebli, Blattsalat mit Joghurt-Dressing	a Weizen/ Hafer, b, e, g
Curry-Gemüsereispfanne (Erbsen, Brokkoli, Paprika, Staudensellerie) und Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln	e, g
Donnerstag: Pflaumenquark 	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 43

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 21.10.19	Schweinebraten  mit Salzkartoffeln und Erbsen und Möhengemüse, Kiwi 	a Weizen, e
Di 22.10.19	Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln  auf Spätzle und Möhren-Apfelsalat 	e, a Weizen, b
Mi 23.10.19	Vollkornspaghetti a la Carbonara mit Schinken-Sahnesoße  , Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurtdressing 	a Weizen e, 2,3, 9
Do 24.10.19	Buttermilch-Bohnensuppe (Kartoffeln, grüne Bohnen) mit Kartoffelbrötchen und Knabbergemüse (Möhre, Kohlrabi, Gurke) 	a Weizen, e
Fr 25.10.19	Gebratenes Fischfilet ( Seelachs) mit Salzkartoffeln, Soße und Salat (Paprika, Mais, Gurke) Joghurtdressing, Banane 	a Weizen e, j
Dessert	Dienstag: Joghurt Quark mit Himbeeren 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Paprika-Zucchini-Kartoffelpfanne mit Fetakäse überbacken, Rahmgurkensalat,	e
Kartoffel-Erbsenpüree mit feinen Butterkarotten und Gemüsenuggets, Eisbergsalat mit Joghurtdressing	a Weizen, e
Überbackene Kartoffeln mit grünen Bohnen, Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurtdressing	e,
Vegetarische Giospfanne (aus Weizeneiweiss) mit Gemüsereis, Tomatensoße und Apfel-Krautsalat	a Weizen, b
Indisches Dhai-Curry mit roten Linsen und Kartoffeln , Rohkostsalat (Möhre, Kohlrabi, Zucchini)	
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 44

Tag	Menü I	Kennz.
Mo 28.10.19	Cevapcici  mit Reis und Balkangemüse (Bohne, Mais, Erbsen, Tomaten)	a Weizen, b
Di 29.10.19	Kartoffelgulasch mit Wiener Würstchen  Paprika und Lauch, Sahnemöhrensalat	a Weizen, 2, 3, e
Mi 30.10.19	Hähnchenbrustfilet natur mit Bratensoße, Kürbis-Kartoffelpüree, Endiviensalat mit Kartoffeldressing (saure Sahne, gekochte Kartoffeln) 	e, g
Do 31.10.19	Lachs-Gemüseragout  mit Erdnußsoße auf Reis (parboiled) und Gurkenstiks, Apfel 	a, Weizen, jErdnuß, e
Fr 01.11.19	Feiertag	
Dessert	Dienstag: Schokoladenjoghurt 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Kohlrabi-Kartoffelauf mit Linsenbratling (Hafer, Sesamsaat, Zwiebel), Mandarine 	a Hafer,i, e, b
Gemüsebolognese (Tomaten, Zucchini, Möhren, Paprika) auf Vollkornspaghetti, Parmesankäse Knabberrohkost (Gurke, Kohlrabi) 	a Weizen,
Gemüsenuggets auf Gemüse- Cous Cous (Möhren und Zucciniraspel) Endiviensalat mit Kartoffeldressing	d,e
Herbstliche Gemüselasagne mit Kürbis, Tomaten, Erbsen, Bechamelsoße und Käse überbacken, Gurkenstiks	a Weizen, e,
Donnerstag: Wackelpudding mit Vanillesoße	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.