


KW 45

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 04.11.19	<b>Frikadelle</b> mit Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse	a Weizen, b, e
Di 05.11.19	<b>Hähnchennuggets</b> mit Spirelli und Tomaten-Basilikumsoße, Rahmgurkensalat	a Weizen, b,e
Mi 06.11.19	<b>Fischfilet</b> (Seelachs) gebraten mit Salzkartoffeln und Dillrahmsoße und Blattsalat (Rosso, Bionda, Eichblatt), Joghurtdressing, Apfel	a Weizen, j, e
Do 07.11.19	<b>Vegetarisch gefüllte Tortellini</b> mit - Tomaten-Sahnesoße, gemischtem Salat (Paprika, Mais, Gurkenwürfelchen) mit Essig/Öl Dressing	a Weizen e, 3
Fr 08.11.19	<b>Kartoffel-Kürbissuppe</b> mit Wiener Würstchen, Körnerbrötchen, Knabberrohkost (Karotten, Paprika, Kohlrabi)	g, e, a Weizen, 2,3
Dessert	Dienstag: <b>Knusperjoghurt</b> (Müsli)	a Weizen, e, b, f, 5

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüselasagne</b> (Lauch, Karotten, Sellerie, Tomaten) mit Bechamelsoße und Käse überbacken, Kopfsalat mit Joghurtdressing,	a Weizen e, g
<b>Chili sin Carne</b> (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Tomate, Mais und Kidneybohnen mit Vollkornreis, Knabbermöhren	d
<b>Vegetarische Gemüsebolognese</b> (Sellerie, Möhre, Zucchini, Zwiebel, Tomate) auf Vollkornspaghetti, Blattsalat (Rosso, Bionda, Eichblatt) mit Joghurtdressing	a Weizen, g, e
<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Gemüse (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl) und Kerbelrahmsoße	b, e
<b>Kartoffel-Pastinaken-Püree</b> mit Erbsen/Möhrengemüse und Falaffelbällchen, Birne	e, a Weizen
Donnerstag: <b>Fruchtquarkspeise</b> (Mandarinen)	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 46


Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 11.11.19	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>  mit Kartoffelpüree und Brokkoli-Möhrengemüse	a Weizen, b, e
Di 12.11.19	<b>Hühnerragout</b>  mit Erbsen auf Ebli und Knabbersticks (Möhre Kohlrabi) 	a Weizen, e
Mi 13.11.19	<b>Gekochtes Eier</b> mit Tomatensoße, Spinat und Curryreis(parboiled), Kiwi 	b, e
Do 14.11.19	<b>Geflügelbratwürstchen</b>  mit Tomatenketchup, Kartoffelrösti und Rote Bete-Linsensalat	2, 3, 8, b, h, g, e
Fr 15.11.19	<b>Backfischhappen</b>  (Lachs) mit weißer Soße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Mais) Joghurdressing 	a Weizen, j, e
Dessert	Dienstag : <b>Schokoladenpudding</b> 	e, f

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüsefrikadelle</b> (Karotten, Mais, Erbsen Emmentaler, Mandeln) mit Tomatensoße auf Vollkornnudeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Mandarine* 	a Weizen, f, b, g, e *gewachst
<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> (Karotte, Blumenkohl, Broccoli) mit Käse überbacken und Knabbersticks (Möhre Kohlrabi)	e
<b>Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse,</b> gemischter Salat (Eisberg, Möhre, Gurke) mit Joghurdressing	a Weizen, e
<b>Überbackener Chicoree</b> auf Sellerie-Kartoffelpüree und Sahnemöhrensalat, 	e, g
<b>Kichererbsencurry</b> auf Reis und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Mais) Joghurdressing	a Weizen g
Donnerstag: <b>Apfel-Tiramisu</b> (Löffelbisquit 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 47

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 18.11.19	<b>Rinder-Gemüseglasch</b> mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 	a Weizen b, g
Di 19.11.19	<b>Gnoccipfanne</b> mit Kürbiswürfeln, Erbsen und Zucchini mit Käsesoße und Feldsalat mit Orangen, Walnüssen und Balsamikodressing (Nüsse separat)	a Weizen, e, 2, 3,f
Mi 20.11.19	<b>Dorschfilet</b>  mit Salzkartoffeln, Kräutersoße und Dillgurkensalat mit Essig-Öl Dressing 	a Weizen, e
Do 21.11.19	<b>Nudelauf</b> mit Rinderhackfleisch  Paprika und Zwiebeln, Paprika-Mais-Gurkensalat mit saurer Sahne	a Weizen, e
Fr 22.11.19	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf bunter Vollkorn-Reispfanne (Erbsen, Tomaten, Champignons) und süs saurer Soße, Banane 	a Weizen g
Dessert	Dienstag: <b>Vanillepudding</b> 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Wirsing-Kürbiseintopf</b> mit Muschelnudeln, geriebener Käse dazu und Mini-Laugenstange	g, a Weizen
<b>Arme-Ritter-Auflauf</b> (altbackene Vollkornbrötchen, Quark, Eier) mit Mandelblättchen und Rosinen, dazu Apfelmus, Feldsalat mit Orangen, Walnüssen und Balsamikodressing (Nüsse separat) 	a Haferflocken, b, e, f
<b>Spinatlasagne</b> (Tomatensoße, Bechamelsoße, Feta), Dillgurkensalat mit Essig-Öl Dressing	a Weizen, e, Schafkäse
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelchen und Paprika-Mais-Gurkensalat mit saurer Sahne 	a Weizen, b, e
Süßkartoffel-Tortilla (spanisches Omelette aus Kartoffeln, Zwiebeln, Eier) und Bauernsalat mit Balkankäse	b, e
Donnerstag: <b>Griespudding</b> mit Himbeersoße 	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 48

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 25.11.19	<b>Nürnberger Würstchen</b>  mit Rahmwirsinggemüse und Kartoffelpüree, Apfel 	2, b, e
Di 26.11.19	<b>Schmorfleisch</b>  auf Paprika-Lauch-Gemüse und Vollkornnudeln 	a Weizen, e
Mi 27.11.19	<b>Kartoffel-Apfel-Sauerkrautauflauf</b> mit Bratwurstbrezel 	a Weizen, e, 2,3
Do 28.11.19	<b>Lachsfilet</b>  gebraten mit Reis (parboiled) und Lauchgemüse 	j, e
Fr 29.11.19	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Gemüse Cous Cous (Mais, Erbsen Tomaten) mit süßsaurer Soße und Möhren-Rohkostsalat	
Dessert	Dienstag: <b>Frischkäsecreme mit Beerenobst und Knuspermüsli</b> 	a Hafer, f, e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüsedino</b> mit Spirelli, Tomatensoße und Knabbergemüse (Möhre, Gurke, Paprika)	a Weizen, b, g
<b>Hirse-Mais-Möhren-Bratlinge</b> mit Brokkoli, Kartoffeln und Tomatensoße	a Weizen b
<b>Gemüsecrumble</b> mit Rote Bete, Äpfel, Kohlrabi und kleinen Kartoffelchen mit Joghurdip 	a Hafer, f Haselnüsse, e
<b>Erbseneintopf</b> mit Kartoffel und Gemüsewürfelchen, Vollkornbrötchen	g, a Weizen
<b>Vollkornspaghetti</b> mit Gemüsebolognese und Reibekäse und Möhren-Rohkostsalat, Banane 	a Weizen, b, e, f Mandeln ,3
Donnerstag: <b>Bananenquark</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 49






Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 02.12.19	<b>Rinderbraten</b>  mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse, Kiwi 	a Weizen, b, e, g, h
Di 03.12.19	<b>Köttbullar</b>  mit Preiselbeersoße, Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Rote Bete Streifen, Joghurtdressing	b, e
Mi 04.12.19	<b>Gyrosfanne</b>  mit Zwiebel auf Reis (parboiled), Tzatsiki, Möhren-Krautsalat	e
Do 05.12.19	<b>Fischstäbchen</b>  mit Ramspinat und Salzkartoffeln 	a Weizen j, e
Fr 06.12.19	<b>Geschnetzeltes</b>  mit Champignons Spätzle und Buttermöhrrchen	a Weizen b, j, e
Dessert	Dienstag: <b>Mandarinenquarkspeise</b> 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Möhrenbolognese</b> auf Spirelli und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Paprika) Joghurtdressing	a Weizen e
<b>Vollkorn-Nudeln mit Pesto</b> , weiße  Riesenbohnen in Tomatensoße,  geröstete Sonnenblumenkerne	a Weizen
<b>Gebackene Spinatkartoffeln</b> (mit saurer Sahne und Parmesan) Möhren-Krautsalat  Banane 	e
<b>Linsenbratling</b> (Porree, Karotten, Zwiebeln) mit Zuccinigemüse und Salzkartoffeln	a Weizen, g, e
<b>Schupfnudelpfanne</b> mit Brokkoli und Möhren, Blattsalat (Eisberg, Feldsalat, Radiccio ) Joghurtdressing 	a Weizen, b, e
Donnerstag: <b>Milchreis mit Zucker/Zimt</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 50










Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 09.12.19	<b>Kartoffel-Möhrenstampf</b> mit Geflügelwienern  und Kopfsalat mit Joghurtdressing,	2, 3, b, e
Di 10.12.19	<b>Kartoffelpizza</b> mit Salami  und Tomate, Weißkohl-Möhrensalat	b, e, 2, 3, 9
Mi 11.12.19	<b>Putenmedaillon gebraten</b>  mit süß-saurer Soße auf Bandnudeln und Paprikagemüse	a Weizen, e
Do 12.12.19	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleisch  gefüllt Specksoße  und Kartoffelpüree 	e, 2, geräuchert
Fr 13.12.19	<b>Lachsragout mit Lauch</b>  , Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing, Apfel 	j, e
Dessert	Dienstag : <b>Karamellpudding</b> 	e

Änderungen vorbehalten!





Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Sojagyros mit Zwiebeln</b> auf Reis mit Tzatsiki und Rotkohlsalat mit Orangen, Birne 	d, e
<b>Kürbislasagne</b> mit Käse überbacken und Weißkohl-Möhrensalat 	a Weizen, b, e
<b>Klare Gemüsesuppe</b> mit Nüdelchen, <b>Reibekuchen mit Apfelkompott</b> 	a Weizen, Hafer, g, b
<b>Dinkelbratling</b> (Spinat, Dinkel, Emmentaler, Haferflocken)) Kräutersoße auf Ebli, Blattsalat mit Joghurt-Dressing	a Weizen/ Hafer, b, e, g
<b>Curry-Gemüsereispfanne</b> (parboiled) (Erbsen, Brokkoli, Paprika, Staudensellerie) und Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln	e, g
Donnerstag: <b>Pflaumenquark</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 51

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 16.12.19	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler  und Kartoffelpüree, Mandarine 	2, geräuchert, 9, e
Di 17.12.19	<b>Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln</b>  auf Spätzle und Möhren-Apfelsalat	e, a Weizen, b
Mi 18.12.19	<b>Vollkornspaghetti a la Carbonara</b> mit Schinken-Sahnesoße  , Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurtdressing  Apfel	a Weizen e, 2,3, 9
Do 19.12.19	<b>Gebratenes Fischfilet</b>  (Lachs) mit Salzkartoffeln, Soße und Salat (Paprika, Mais, Gurke) Joghurtdressing, 	
Fr 20.12.19	<b>Currywurstchen</b>  /  mit Kartoffelecken und Knabberrohkost (Karotten, Paprika, Gurken)	a Weizen e, j
Dessert	Dienstag: <b>Joghurt Quark mit Himbeeren</b> 	e

Änderungen vorbehalten!


Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Backofengemüse</b> (rote Bete, Sellerie, Karotte) mit gerösteten Kürbiskernen, kleinen Kartoffeln und Käsesoße	e, g
<b>Semmelknödel mit Champignon-Lauchragout</b> und Möhren-Apfelsalat 	a Weizen, e
<b>Ungarisches Letscho</b> (Paprikatopf) mit Kartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurtdressing	e,
<b>Buttermilch-Bohnensuppe</b> (Kartoffeln, grüne Bohnen) mit Kartoffelbrötchen und Knabbergemüse (Möhre, Kohlrabi, Gurke) 	a Weizen, e
<b>Milchreis</b> mit Kirschen und Milchbrötchen  Knabberrohkost (Karotten, Paprika, Gurken)	a Weizen, e
Donnerstag: <b>rote Grütze mit Vanillesoße</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 02

Tag	Menü I	Kennz.
Mo 06.01.20	<b>Omelette</b> mit Salzkartoffeln und Erbsen und Möhrengemüse 	a Weizen, b, e
Di 07.01.20	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Wiener Würstchen  Paprika und Lauch, Sahnemöhrensalat	a Weizen, 2, 3, e
Mi 08.01.20	<b>Hähnchenbrustfilet natur</b> mit Bratensoße, Kürbis-Kartoffelpüree, Endiviensalat mit Kartoffeldressing (saure Sahne, gekochte Kartoffeln) 	e, g
Do 09.01.20	<b>Lachs-Gemüseragout</b>  mit Erdnußsoße auf Reis (parboiled) und Gurkenstiks, Apfel 	a, Weizen, j, c Erdn. e
Fr 10.01.20	<b>Bami Goreng</b> (gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnchen) Sahnemöhrensalat	a Weizen, d, e
Dessert	Dienstag: <b>Schokoladenjoghurt</b> 	e, f

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.

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Vegetarisch gefüllte Ravioli</b> mit Tomatensoße, Reibekäse und Paprika-Maissalat	a Weizen, b
<b>Gemüsebolognese</b> (Tomaten, Zucchini, Möhren, Paprika) auf Vollkornspaghetti, Parmesankäse Knabberrohkost (Gurke, Kohlrabi) 	a Weizen,
<b>Gemüsenuggets</b> auf Gemüse- Cous Cous (Möhren und Zucciniraspel) Endiviensalat mit Kartoffeldressing	a Weizen d,e
<b>Herbstliche Gemüselasagne</b> mit Kürbis, Tomaten, Erbsen, Bechamelsoße und Käse überbacken, Gurkenstiks	a Weizen, e,
<b>Süßkartoffelauflauf</b> mit Feta und Pinienkernen	b f, e
Donnerstag: <b>Wackelpudding mit Vanillesoße</b>	1, e