


KW 45

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

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Gemüselasagne (Lauch, Karotten, Sellerie, Tomaten) mit Bechamelsoße und Käse überbacken, Kopfsalat mit Joghurtdressing,	a Weizen e, g
Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Tomate, Mais und Kidneybohnen mit Vollkornreis, Knabbermöhren)	d
Vegetarische Gemüsebolognese (Sellerie, Möhre, Zucchini, Zwiebel, Tomate) auf Vollkornspaghetti, Blattsalat (Rosso, Bionda, Eichblatt) mit Joghurtdressing	a Weizen, g, e
Gefüllte Kartoffeltaschen mit gemischtem Gemüse (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl) und Kerbelrahmsoße	b, e
Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Erbsen/Möhrengemüse und Falaffelbällchen, Birne	e, a Weizen
Donnerstag: Fruchtquarkspeise (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	Paniertes Schweineschnitzel  mit Kartoffelpüree und Brokkoli-Möhrengemüse	a Weizen, b, e
Di 12.11.19	Hühnerragout  mit Erbsen auf Ebli und Knabbersticks (Möhre Kohlrabi) 	a Weizen, e
Mi 13.11.19	Gekochtes Eier mit Tomatensoße, Spinat und Curryreis(parboiled), Kiwi 	b, e
Do 14.11.19	Geflügelbratwürstchen  mit Tomatenketchup, Kartoffelrösti und Rote Bete-Linsensalat	2, 3, 8, b, h, g, e
Fr 15.11.19	Backfischhappen  (Lachs) mit weißer Soße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Mais) Joghurdressing 	a Weizen, j, e
Dessert	Dienstag : Schokoladenpudding 	e, f

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Gemüsefrikadelle (Karotten, Mais, Erbsen Emmentaler, Mandeln) mit Tomatensoße auf Vollkornnudeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Mandarine* 	a Weizen, f, b, g, e *gewachst
Kartoffel-Gemüseauflauf (Karotte, Blumenkohl, Broccoli) mit Käse überbacken und Knabbersticks (Möhre Kohlrabi)	e
Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, gemischter Salat (Eisberg, Möhre, Gurke) mit Joghurdressing	a Weizen, e
Überbackener Chicoree auf Sellerie-Kartoffelpüree und Sahnemöhrensalat, 	e, g
Kichererbsencurry auf Reis und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Mais) Joghurdressing	a Weizen g
Donnerstag: Apfel-Tiramisu (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	Rinder-Gemüsegulasch mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 	a Weizen b, g
Di 19.11.19	Gnoccipfanne 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	Dorschfilet  mit Salzkartoffeln, Kräutersoße und Dillgurkensalat mit Essig-Öl Dressing 	a Weizen, e
Do 21.11.19	Nudelauf mit Rinderhackfleisch  Paprika und Zwiebeln, Paprika-Mais-Gurkensalat mit saurer Sahne	a Weizen, e
Fr 22.11.19	Hähnchenbrustfilet auf bunter Vollkorn-Reispfanne (Erbsen, Tomaten, Champignons) und süs saurer Soße, Banane 	a Weizen g
Dessert	Dienstag: Vanillepudding 	e

Änderungen vorbehalten!

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
Wirsing-Kürbiseintopf mit Muschelnudeln, geriebener Käse dazu und Mini-Laugenstange	g, a Weizen
Arme-Ritter-Auflauf (altbackene Vollkornbrötchen, Quark, Eier) mit Mandelblättchen und Rosinen, dazu Apfelmus, Feldsalat mit Orangen, Walnüssen und Balsamikodressing (Nüsse separat) 	a Haferflocken, b, e, f
Spinatlasagne (Tomatensoße, Bechamelsoße, Feta), Dillgurkensalat mit Essig-Öl Dressing	a Weizen, e, Schafkäse
Käsespätzle 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: Griespudding 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	Nürnberger Würstchen  mit Rahmwirsinggemüse und Kartoffelpüree, Apfel 	2, b, e
Di 26.11.19	Schmorfleisch  auf Paprika-Lauch-Gemüse und Vollkornnudeln 	a Weizen, e
Mi 27.11.19	Kartoffel-Apfel-Sauerkrautauflauf mit Bratwurstbrezel 	a Weizen, e, 2,3
Do 28.11.19	Lachsfilet  gebraten mit Reis (parboiled) und Lauchgemüse 	j, e
Fr 29.11.19	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse Cous Cous (Mais, Erbsen Tomaten) mit süßsaurer Soße und Möhren-Rohkostsalat	
Dessert	Dienstag: Frischkäsecreme mit Beerenobst und Knuspermüsli 	a Hafer, f, e

Änderungen vorbehalten!

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










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

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
Linsenbratling (Porree, Karotten, Zwiebeln) mit Zuccinigemüse und Salzkartoffeln	a Weizen, g, e
Schupfnudelpfanne mit Brokkoli und Möhren, Blattsalat (Eisberg, Feldsalat, Radiccio) Joghurtdressing 	a Weizen, b, e
Donnerstag: Milchreis mit Zucker/Zimt 	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 50











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

Änderungen vorbehalten!





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

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

Änderungen vorbehalten!


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

Tag	Menü I	Kennz.
Mo 06.01.20	Omelette mit Salzkartoffeln und Erbsen und Möhrengemüse 	a Weizen, b, e
Di 07.01.20	Kartoffelgulasch mit Wiener Würstchen  Paprika und Lauch, Sahnemöhrensalat	a Weizen, 2, 3, e
Mi 08.01.20	Hähnchenbrustfilet natur mit Bratensoße, Kürbis-Kartoffelpüree, Endiviensalat mit Kartoffeldressing (saure Sahne, gekochte Kartoffeln) 	e, g
Do 09.01.20	Lachs-Gemüseragout  mit Erdnußsoße auf Reis (parboiled) und Gurkenstiks, Apfel 	a, Weizen, j, c Erdn. e
Fr 10.01.20	Bami Goreng (gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnchen) Sahnemöhrensalat	a Weizen, d, e
Dessert	Dienstag: Schokoladenjoghurt 	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.
Vegetarisch gefüllte Ravioli mit Tomatensoße, Reibekäse und Paprika-Maissalat	a Weizen, 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	a Weizen d,e
Herbstliche Gemüselasagne mit Kürbis, Tomaten, Erbsen, Bechamelsoße und Käse überbacken, Gurkenstiks	a Weizen, e,
Süßkartoffelauflauf mit Feta und Pinienkernen	b f, e
Donnerstag: Wackelpudding mit Vanillesoße	1, e