



25.09.- 29.09.2023 Cook & Chill	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsebrühe mit Nudeln A;C;I;J	(V) Möhren-Kerbelsuppe A;G;I;J	(V) Kartoffel-Gemüsesuppe A;G;I;J	*Rinderbrühe mit Buchstabennudeln A;C;I;J	(V) Selleriecremesuppe A;G;I;J
Rohkost	¼ Kohlrabi	1 Karotte	¼ Kohlrabi	Radieschen	½ Paprika
Dessert	Tropic-Fruchtquark G	Erdbeerjoghurt G	Vanille-Milchshake G	Schokopudding G	Brombeerjoghurt G
Obst	1 Bio-Apfel	1 Bio-Apfel	1 Pflaume	1 Nektarine	1 Banane
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Magerer Braten vom Schweinerücken mit Soße A;I;J	Pizzahacksteak mit Salami, Käse, Kräutern und Tomatensoße A;C;G;I;J;O	*Lachsklößen mit Gemüse-Kräutersoße A;C;D;G;I;J	Schweineschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J	*1 große Hähnchenbratwurst mit Tomaten-Ketchupsoße A;E;F;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Kalbsbraten mit Soße A;I;J	(V) Vegi-Frikadelle mit vegetarischer Zwiebelsoße A;C;I;J	(V) Blumenkohl-Käsesnuggets mit Joghurt-Remoulade A;C;G;I;J	* Hähnchenschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J	(V) 1 große Vegi-Bratwurst mit Tomaten-Ketchupsoße A;C;E;F;I;J
Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat				(V) Mildes Soja-Bohnen-Gemüse-Chili A;F;I;J	
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) Spinat-Tomaten-Lasagne mit Hirtenkäse, Pinienkernen und Mozzarella A;C;G;I;J	(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Bio-Spätzle mit Soja-Linsen-Gemüsebolognese A;C;F;I;J		(V) Vollkorn- Quark-Apfel-Nuss-Bratling mit Vanillesoße A;C;G;H
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bunter Bio-Gemüsereis mit Bio-Tomatensoße A;I;J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J
Sättigungsbeilage 1	1 Vollkorn-Semmelknödel A;C;G;I;J	Weißer Bio-Reis	Salzkartoffeln	Spätzle A;C	Kleine Rösti
Sättigungsbeilage 2	Spätzle A;C	Kartoffelpüree G	Couscous A;J	Bio-Vollkornreis	Vollkorn-Hörnlenudeln A;C
Gemüsebeilage	Karottengemüse	Rahmkarotten A;G;I;J	Bio-Kohlrabi	Bio-Erbsen	Sauerkirschen A
Salat	Rote-Bete-Apfelsalat I;J	Blattsalat	Gurkensalat I;J	Chinakohlsalat	Maissalat I;J
Salatdressing	Frenchdressing 0,5 L G;I;J	Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J	Kräuterdressing 0,5 L I;J	Balsamicodressing 0,5 L I;J;L	Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) „Bayerischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senfdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	(V) „Bayerischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senfdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	(V) „Bayerischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senfdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	(V) „Bayerischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senfdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	(V) „Bayerischer Salat“ gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senfdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes	<i>Das Kalbfleisch ist zart, hellrosa und enthält viel Eiweiß und wenig Fett.</i>	<i>Unsere Vegi-Frikadelle machen wir aus Erbsenprotein, Grünkohl, Karotten, Sellerie, roten Linsen, Kartoffeln, Leinsaat, Haferflocken, Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>Die Kartoffel-Gemüse-Suppe kochen wir aus frischen Kartoffeln mit Gemüsebrühe, Lauch, Sellerie, Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Milch, Sahne, Weizenmehl, Maisstärke, Sonnenblumenöl, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Der Chinakohlsalat enthält eine Menge Ballaststoffe, viele wichtige Nährstoffe und liefert uns viele Mineralstoffen.</i>	<i>Unser Brombeerjoghurt ist fettarm und hat einen hohen Fruchtanteil. Dieser ist gesund, lecker und gilt als Calciumquelle für gesunde Knochen und Zähne.</i>

H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe; * = ohne Schweinefleisch / (V) = vegetarisch;

Die Komponenten mit dem DGE- Logo entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.