



Cook & Chill 13.05.- 17.05.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bohnenrahmsuppe A;G;I;J	(V) Klare Gemüsesuppe I;J	(V) Gebrannte Grießsuppe A;I;J	(V) Spinatcremesuppe A;G;I;J	(V) Minestrone A;C;I;J
Rohkost	1 Karotte	½ Paprika	1 Tomate	¼ Gurke	Radieschen
Dessert	Birnen-Haselnussjoghurt G;H	Zwetschgen-Rahmquark G	Beerenjoghurt G	Vanillepudding G	Schoko-Milchshake G
Obst	1 Pflaume	1 Bio-Apfel	1 Pflaume	1 Banane	1 Orange
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße A;I;J	*Rindergulasch mit Paprika A;I;J	*Kalbsköttbullar in Rahmsauce A;C;G;I;J	*Gebratenes Seelachsfilet mit Gartenkräutersoße A;D;G;I;J	*Hähnchenschnitzel mit Bratensoße A;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Feines Vegi-Hack-Gemüse-Tomatenragout A;I;J	(V) Paprika-Möhregulasch mit Vegi-Geschnetzeltem A;I;J	(V) Vegi-Köttbullar in Gemüserahmsauce A;C;G;I;J	(V) Herzhafter Ofenschlupfer mit Pilzen, Pinienkernen, Bergkäse, Zucchini-Soße A;C;G;I;J	(V) Kichererbsenbällchen in milder Currysoße A;E;F;G;I;J
Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat					
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) Nudel-Linsen-Gemüseauflauf mit Tomaten, Bechamelsoße und Käse A;C;G;I;J	(V) Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln I;J	(V) Pancakes mit Karamellsoße A;C;G	(V) Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit Ei, Parmesan und Käsesoße A;C;G;I;J	(V) „Nasi Goreng“, gebratener Reis mit Ei, Lauch und Sojasoße A;C;E;F;I;J
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	* Bio-Schupfnudeln mit feinen Bio-Rindfleisch-Gemüseragout A;C;I;J	(V) Bio-Linsen-Gemüse-Haschee mit weißem Bio-Reis A;I;J	(V) Bio-Linsen-Gemüse-Haschee mit weißem Bio-Reis A;I;J	(V) Bio-Linsen-Gemüse-Haschee mit weißem Bio-Reis A;I;J	(V) Bio-Linsen-Gemüse-Haschee mit weißem Bio-Reis A;I;J
Sättigungsbeilage 1	Rahmkartoffelstampf G	1 Semmel A	Vollkorn-Hörnlenudeln Ad;C	Salzkartoffeln	Spätzle A;C
Sättigungsbeilage 2	Makkaronelli A;C	Spätzle A;C	Kartoffelpüree G	Bio-Vollkornreis	Weißer Bio-Reis
Gemüsebeilage	Glaciertes Karottengemüse	Karottengemüse I;J	Bio-Apfelmus	Bio-Erbisen	Grüne Bohnen I;J
Salat	Bohnensalat I;J	Chinakohlsalat	Coleslawsalat C;G;I;J	Gurkensalat I;J	Blattsalat
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) „Sommer-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) „Sommer-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) „Sommer-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) „Sommer-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) „Sommer-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;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>Der Bohnensalat enthält viele wichtige Nährstoffe wie Eisen, Magnesium und Kalium, die eine gute Gesundheit unerlässlich sind.</i>	<i>Unser selbstgemachtes Joghurdressing hat eine lockere-cremige Textur. Ist die ideale Begleitung zu unseren Salaten. Dieser wird ohne Konservierungsstoffe zubereitet.</i>	<i>Die Vegi-Köttbullar in Gemüserahmsauce ist perfekt für Dein Mittagessen. Die saftigen Bällchen sind eine gute Proteinquelle. Zusammen mit der cremigen Gemüserahmsauce schmecken wirklich sehr lecker.</i>	<i>Der Gurkensalat enthält hauptsächlich Ballaststoffe und Wasser, zwei Stoffe die für eine gute Verdauung wichtig sind</i>	<i>Die Kichererbsenbällchen sind eine köstliche Fleischalternative. Sind proteinreich, sättigend und herzhaft. Die Kichererbsenbällchen passen sehr gut mit weißer bio-Reis und mit dem milder Currysoße.</i>

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; 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.