



18.03.- 22.03.2024 Cook & Chill	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	(V) 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	Schoko-Ananasquark G	Erdbeerjoghurt G	Vanille-Milchshake G	Schokopudding G	Brombeerjoghurt G
Obst	1 Birne	1 Bio-Apple	1 Orange	1 Banane	1 Bio-Apple
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Kalbsbraten mit Soße A;I;J	*Pizza-Hacksteak mit Salami, Käse, Kräutern und Tomatensoße A;C;G;I;J;O	*Lachsklößchen mit Gemüse-Kräutersoße A;C;D;G;I;J	Schweineschnitzel in Rahmsauce A;G;I;J	*1 große Hähnchenbratwurst mit Tomaten-Ketchupsoße A;E;F;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Schweineschnitzel mit Soße A;I;J	(V) Vegi-Frikadelle mit vegetarischer Zwiebelsoße A;C;I;J	(V) Blumenkohl-Käsenuggets mit Joghurt-Remoulade A;C;G;I;J	*Hähnchenschnitzel in Rahmsauce A;G;I;J	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-Nudelaufbau mit Hirtenkäse, Tomaten 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) Pancakes mit Karamellsoße A;C;G
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;Ad;Ah;C;G;I;J	Weißer Bio-Reis	Salzkartoffeln	Spätzle A;C	Kleine Rösti I;J
Sättigungsbeilage 2	Spätzle A;C	Kartoffelpüree G	Couscous A;I;J	Bio-Vollkornreis	Vollkorn-Hörnleudeln Ad;C
Gemüsebeilage	Karottengemüse I;J	Rahmkarotten A;G;I;J	Bio-Kohlrabi	Bio-Erbesen	Bio-Äpfelmus
Salat	Rote-Bete-Äpfelsalat I;J	Blattsalat	Chinakohlsalat	Blattsalat	Maissalat C;G;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) "Bayrischer Salat" gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) "Bayrischer Salat" gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) "Bayrischer Salat" gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) "Bayrischer Salat" gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;I;J	(V) "Bayrischer Salat" gebratene Pilze, Obatzter, Radieschen, Cocktailtomaten, süßer Senf-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 Rote-Bete-Äpfelsalat – diese Kombination ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Die Rote Bete ist reich an Betacarotin. Das brauchen wir für die Augen, für den Knochenaufbau und für den Stoffwechsel. Die Äpfel enthalten die Vitamine B1, B2, B6, E, C und auch Ballaststoffen.</i>	<i>Die Vegi-Frikadellen enthalten viel Eiweiß und sind perfekte Lieferanten für Proteine und Eisen. Außerdem die Vegi-Frikadellen unterstützen eine gute Verdauung.</i>	<i>Der Lachs in unsere Lachsklößchen ist reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren. Diese sind wichtig für die Gesundheit unseres Herzens.</i>	<i>Unsere Rinderbrühe enthält viele wichtige Mineralstoffe, Fette und vor allem Aromen.</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>

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.