













Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	11.12.2017	12.12.2017	13.12.2017	14.12.2017	15.12.2017
Klassiker	Hähnchenstreifen gebraten in Curryrahmsauce (a1.a3.i) Pariser Möhren (a1.g) Farfalle Nudeln (a1) Fruchtbuttermilch (g)	Bohneneintopf Mettwurst (2.3.4.8) Vollkornbrötchen (a1.a2.c.g) Apfel	Gyros mit Tzatziki (Schweinefleisch) (a1.a3.g.i.j) Reis Bunter Krautsalat Quarkspeise mit Himbeeren (g)	VeggieDay: Schupfnudel-Gemüsepfanne (300gr) (Champ.Lauch.Paprika) (a1.c.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Banane	
Vegetarisch	Feta mit Spinat in Blätterteig (2stck) (1.a1.c.g) kl.Salatteller Joghurdressing (1.c.g) Fruchtbuttermilch (g)	Sojageschnitzeltes (Sojasplitter) mit Getreide in Champignonrahm (2.4.a1.a3.g) Petersilienkartoffeln Apfel	Tofu Klösse (4stck) Kräutersauce (a1.g) Dampfkartoffeln Blattsalat Creme-Kräuter dressing (1.c.g) Quarkspeise mit Himbeeren (g)	VeggieDay: Blumenkohl-Käsebratling (1.a1.g) Käsesauce (a1.g) Erbsengemüse (g) Petersilienkartoffeln Banane 	
Leicht	Truthahnfrikadelle mit Bratensauce (a1.a3.g.i) Dampfkartoffeln gem. Blattsalate Paprikasalat Joghurdressing (1.c.g) Fruchtbuttermilch (g) 	Seelachsfilet paniert gebraten (a1.g.j) Krebstiersauce (a1.i.j.g) Rahmspinat (a1.g) Petersilienkartoffeln Apfel 	Vollkorn-Spaghetti (300gr) (a1) mit Hackfleischsauce (Rind) (a1.a3.i) ger. Käse (g) Rote Linsensalat Blattsalate Creme-Kräuter dressing (1.c.g) Quarkspeise mit Himbeeren (g) 	VeggieDay: Kordelli-Nudeln (300gr) (a1) Käsesauce (a1.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Banane	






Die Angebotene/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.


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	18.12.2017	19.12.2017	20.12.2017	21.12.2017	22.12.2017
Klassiker	Bayrischer Schweinebraten Bratensauce (a1.a3.i) Bayrisch Kraut (a1) Semmelknödel (a1.c) Fruchtojoghurt (g)	Schweineschnitzel (a1) Champignonsauce (a1.a3.g.i) Buttererbsen (g.a1) Salzkartoffeln Birne	Schwäbische Linsensuppe mit Rauchfleisch (2.3.8.a1) Bockwurst (2.3.8) Wickinger Brötchen (a1) Quarkspeise mit Brombeeren (g)		
Vegetarisch	Vollkornreis-Gemüsepfanne mit gebr. Soja (2.4.a1.f) Bunter Krautsalat Fruchtojoghurt (g)	Spaghetti (250gr) (a1) mit Tomaten - Basilikumsauce ger. Käse (g.h2.h7) Birne	Kohlroulade vegetarisch (a1.c.f) Kräutersauce (a1.g) Butterkartoffeln Quarkspeise mit Brombeeren (g)		
Leicht	Hackfleischröllchen (4Stck) (Rind) (c.f) in Süß-Sauersauce (2.4.a1.f) Vollkornreis gem. Blattsalate mit Mais und Paprika French-Dressing (c.g.j) Fruchtojoghurt (g) 	gebratenes Lachsfilet Honig-Senf dipp (1.c.g.j) (kalt) Blattspinat (a1.g) Salzkartoffeln Birne 	Hähnchen-Filetroulade Bratensauce (a2.g) Grünkohl (a1.g) Kartoffelklösse Quarkspeise mit Brombeeren (g) 		

Die Angebotene/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.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	8.1.2018	9.1.2018	10.1.2018	11.1.2018	12.1.2018
Klassiker			Kessel Gulasch (Rind) mit Mischpilze (a1.a3.i) Kartoffelklöße gem. Salat French-Dressing (g.j) Pfirsichkompott	Maccaroni- Nudelaufauf (Veg.) mit Käse überbacken (a1.g) Sahnesauce (a1.g) Zucchini-Tomatengemüse (g) Clementine 	
Vegetarisch			Gemüsefrikadelle (2stck/Pers) (a1.c.i) Meerrettichsauce (3.g.l) Reis gem. Blattsalate Paprikasalat Gurkensalat French-Dressing (g.j) Pfirsichkompott	Pilzragout in Sahnesauce (a1.g) Broccoligemüse (a1.g) Semmelknödel (a1.c) Clementine	
Leicht			Schwäbischer Gemüse Eintopf mit Spätzle (a1c.i) Körnerbrötchen (a1.a2.c.g) Pfirsichkompott 	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomate - Gemüse in Kräuterpanade (4.a1.c.f.g.i.j) Schnittlauchsauce (a1.g) Broccoligemüse (a1.g) Kartoffelpüree (g) Clementine	

Die Angebotene/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.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	15.1.2018	16.1.2018	17.1.2018	18.1.2018	19.1.2018
Klassiker	gek. Rindfleisch Meerrettichsauce (3.g.) Wirsinggemüse (a1.g) Petersilienkartoffeln Eis-Domino (1.a1.f.g) 	Hackfleisch-Käselauch- Eintopf (g)(Rind) Vollkornbrötchen (a1.a2.c.g) Banane	Lasagne mit Hackfleisch (Rind) (a1.a3.c.g.) Tomaten ger.Käse (g) überbacken kl.Salat Cremedressing (a1.g) Joghurtspeise - Orangengeschmack (g)	Schweineroulade (2.3.a1) Rahmsauce (a1.g) Erbsen-Karotten-Spargelgemüse (a1.g) Eierspätzle (a1.g) Apfel	
Vegetarisch	Spaghetti (300gr/Pers) (a1) mit Tomatensauce (a1.a3.i) ger. Käse (g) gemischte Blattsalate, Sahnedressing (1.c.g) Eis-Domino (1.a1.f.g)	Paniertes Sellerieschnitzel (a1.i) Kräutersauce (a1.g) Rahmspinat (a1.g) Petersilienkartoffeln Banane 	gefüllte Zucchini (1.2.g) pikante Tomatensauce (2.4.a1.a3.g) Vollkornreis Möhrensalat Paprika-Maissalat Cremedressing (a1.g) Joghurtspeise - Orangengeschmack (g) 	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung (3stck) (g) Rahmsauce (a1.g.i) Erbsen- Karotten-Spargelgemüse (a1.g) Apfel	
Leicht	Geflügelfleischbällchen (2stck) Rahmsauce (a1.g) Naturreis kl. Salat Sahnedressing (1.c.g) Eis-Domino (1.a1.f.g)	Fischstäbchen (4stck) (a1.g.i) Rahmspinat (a1.g) Salzkartoffeln Banane	Hähnchen Mini-Schnitzel (3stck) (a1.c.g) Süß-Sauersauce (2.4.a1.f) glasierte Fingermöhren (g) Kordelli-Nudeln (a1) Joghurtspeise - Orangengeschmack (g)	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensauce (a1.g.i) Broccoli-Blumenkohl- Karottengemüse (a1.g) Dampfkartoffeln Apfel 	
<p>Die Angebotene/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.</p>					

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	22.1.2018	23.1.2018	24.1.2018	25.1.2018	26.1.2018
Klassiker	Kohlroulade gebraten Zwiebel-Specksauce (2.3.8.g.a1.c.f.i.j) Kartoffelpüree (g) Vanille Pudding (g)	Fleischkäse überbacken (Champ. Papr.Zwiebeln) (2.3.8.a1.g) Erbsengemüse (a1.g) Bratkartoffeln Birne	Schweinerückensteak gebraten Mexikanische Sauce (11.g.i) Fingermöhren (a1.g) Reis Quarkspeise mit Johannisbeeren (g)	Rindergeschnetzeltes mit Champ.-Paprik.-Zwiebeln (a1.a3.i.j) Romanescogemüse (a1.g) Eierspätzle (a1) Banane	
Vegetarisch	Sojageschnetzeltes mit Tomaten in Bärlauchsauce (2.4.a1.a3.g) Vollkornreis gem. Blattsalate Möhrensalat Paprikasalat Cremedressing (g) Vanille Pudding (g)	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (300gr) (a1.c.g) Sahnesauce (a1.g) Schwarzwurzel mit Butterbrösel (a1.g) Birne	Milchreis (500gr/Pers)(g) mit Zucker und Zimt Quarkspeise mit Johannisbeeren (g)	Gemüseteller (Blum.Brechb.Möhr.Brocc) Kräuterrahmsauce (a1.g) Dampfkartoffeln Obst Banane	
Leicht	Putengeschnetzeltes mit Champignons und Karotten (a1.g.i) Vollkornreis gem. Blattsalate Cremedressing (g) Vanille Pudding (g)	Rotbarschfilet gebacken (a1) Dill-Senfsauce (a1.i.j.g) Schwarzwurzelgemüse mit Bröselbutter (a1.g) Petersilienkartoffeln Birne	Hackfleischsauce (Rind) (a1.a4.i) mit Kordelli-Nudeln (a1) gem. Blattsalate Tomatensalat Gartenkräuterdressing (1.11.c.g.i) Quarkspeise mit Johannisbeeren (g)	Wiener Kartoffelsuppe (g.i) Geflügelwiener (2.3.4) Körnerbrötchen (a1.a2.c.g) Banane	
Die Angebotene/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.					