












Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	9.9.2019	10.9.2019	11.9.2019	12.9.2019	13.9.2019
Klassiker	Rindercurry in Kokossahnesauce (a1.a3.i.j) Buttererbsen (g) Bandnudeln (a1) Himbeer-rote Johannisbeerbuttermilch (g)	Kartoffel-Laucheintopf mit Wursteinlage (2.3.4.8) Brötchen (a1) Apfel	Gyros mit Tzatziki (Schweinefleisch) (a1.a3.g.i.j) Reis Bunter Krautsalat Quarkspeise mit Himbeeren (g)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln überbacken (250gr) (a1.c.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Banane	
Leicht	Truthahnfrikadelle mit Bratensauce (a1.a3.c.g.i.j) Dampfkartoffeln gem. Blattsalate Paprikasalat Joghurdressing (1.c.g) Himbeer-rote Johannisbeerbuttermilch (g) 	Seelachsfilet paniert gebraten (a1.g.j) Krebstiersauce (a1.i.j.g) Rahmspinat (a1.g) Petersilienkartoffeln Apfel 	Vollkorn-Spaghetti (250gr) (a1) mit Hackfleischsauce (Rind) (a1.a3.i) ger. Käse (g) Rote Linsensalat Weisskohlsalat Blattsalate Creme-Kräuter dressing (1.c.g) Quarkspeise mit Himbeeren (g) 	Kordelli-Nudeln (250gr) (a1) Geflügel-Schinkensahnesauce (2.3.8.a1.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Banane	
Vegetarisch	Tomaten-Käsestrudel Veg. (2stck) (a1.a3.c.g) kl.Salat Joghurdressing (1.c.g) Himbeer-rote Johannisbeerbuttermilch (g)	Sojageschnetztes (Sojasplitter) mit Getreide in Champignonrahm (2.4.a1.a3.g) Petersilienkartoffeln Apfel	Tofu Klösse (4stck) Kräutersauce (a1.g) Reis Blattsalat Creme-Kräuter dressing (1.c.g) Quarkspeise mit Himbeeren (g)	Blumenkohl-Käsebratling (1.a1.g) Käsesauce (a1.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Petersilienkartoffeln 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	16.9.2019	17.9.2019	18.9.2019	19.9.2019	20.9.2019
Klassiker	Bayrischer Schweinebraten Bratensauce (a1.a3.i) Bayrisch Kraut Semmelknödel (a1.c) Erdbeer-Rhabarberjoghurt (g)	Schweineschnitzel (a1) Champignonsauce (a1.a3.g.i) Buttererbsen (g.a1) Salzkartoffeln Birne	Gemüseintopf (Karotte Lauch Sellerie Kartoffeln) (i) mit Reis und Kräuterklösschen (a1.c.g) Brötchen (a1) Quarkspeise mit Brombeeren (g)	Mini - Bratwürstchen (2.3.8)(4stck/Pers) Sauerkraut (g) Kartoffelpüree (g) Banane	
Leicht	Frühlingsrolle mit Hähnchenfl.gefüllt (1Stck)(a1.g.i) Süß-Sauersauce (2.4.a1.f) Vollkornreis Blattsalate mit Mais und Paprika French-Dressing (c.g.j) Erdbeer-Rhabarberjoghurt (g) 	gebratenes Lachsfilet Honig-Senf dipp (a1.i.j.g) (kalt) Blattspinat (a1.g) Salzkartoffeln Birne 	Hähnchen-Filetrollade Bratensauce (a2.g) Mangoldgemüse (a1.g) Kartoffelklöße Quarkspeise mit Brombeeren (g) 	Hähnchen Piccata in Käse-Ei-Hülle (a1.g) Tomatenspaghetti (a1.c.g.f.i.j) Banane	
Vegetarisch	Vollkornreis-Gemüsepfanne mit gebr. Soja (2.4.a1.f) Blattsalate mit Mais und Paprika French-Dressing (c.g.j) Erdbeer-Rhabarberjoghurt (g)	Spaghetti (250gr) (a1) mit Tomaten - Basilikumsauce ger. Käse (g.h2.h7) Birne	Käsesouffle mit Broccoli und Karotten (2stck/Pers) (1.a1.c.g) Kräutersauce (a1.g) gem. Blattsalate garniert Kräuter dressing (c.g.j) Quarkspeise mit Brombeeren (g)	Überbackener Blumenkohl (c.g) Käsesauce (a1.g) Kartoffelpüree (g) Lollo-Rosso Kopfsalat Tomatensalat Creme-Kräuter dressing (1.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.


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	23.9.2019	24.9.2019	25.9.2019	26.9.2019	27.9.2019
Klassiker	Gulaschsuppe "Ungarische Art" (a1.a3.i) Kaiserbrötchen (a1) Aprikose-Mangojoghurt (g)	Kalbsgeschnetzeltes mit Zwiebeln Champignons (a1.g) Karotten-Erbsen-Spargelgemüse (a1.g) Kartoffelrösti (3) Nektarine 	Königsberger Klopse (2stck) (a1.c.f) Kapersauce (a1.g) Kartoffelpüree (g) Rote Beetesalat (9) Kopfsalat Gartenkräuterdressing (c.g.i) Quarkspeise mit Aprikosenmark (3.g)	Frische grobe Bratwurst (2.3.8) Senf-Sahnesauce (a1.a3.i.j) Buttererbsen (g) Kartoffelgratin (a1.g) Banane	
Leicht	Gebr. Hähnchenbrustfiletstreifen in Bärlauch-Sahnesauce (a1.a3.i) Karotten-Fenchelgemüse (g) Kartoffelpüree (g) Aprikose-Mangojoghurt (g)	Seehechtfilet paniert gebraten (a1) Frankf. Grüne Sauce (1.2.9.c.g) Karotten-Erbsen-Spargelgemüse (a1.g) Petersilienkartoffeln Nektarine	Gemüse Eintopf (Karotte, Lauch, Wirsing, Sellerie, Kartoffeln) (i) Hähnchenbrustwürfel Kaiserbrötchen (a1) Kopfsalat Lollo Bionda Möhrenrohkost Gartenkräuterdressing (c.g.i) Quarkspeise mit Aprikosenmark (3.g) 	Kordelli-Nudeln (250gr) (a1.g) Tomatensauce (a1.a3.i) Karotten-Zucchini Gemüse (g) Banane 	
Vegetarisch	Tofugeschnetzeltes mit Paprika (2.4.a1.a3.g) Vollkorn-Kordelli-Nudeln (a1.g) Blattsalate Gurkensalat Tomatensalat Joghurdressing (1.c.g) Aprikose-Mangojoghurt (g) 	Veg. Schnitzel (2stck) (1.a1.a4.c.g) Buttersauce (a1.g) Karotten-Erbsen-Spargelgemüse (a1.g) Petersilienkartoffeln Nektarine	Kaiserschmarrn (300gr) (a1.c.g) mit Apfelmus (3) Quarkspeise mit Aprikosenmark (3.g)	Eierspeise mit Kartoffeln Tomate Paprika Karotte (a1.g) Buttererbsen (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	14.10.2019	15.10.2019	16.10.2019	17.10.2019	18.10.2019
Klassiker	gek. Rindfleisch Meerrettichsauce (3.g.l) Petersilienkartoffeln Wirsinggemüse (a1.g) Eis-Domino (1.a1.f.g) 	Hackfleisch-Käselauch- Eintopf (g)(Rind) Brötchen (a1) 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) Broccoli-Blumenkohl- Karottengemüse (a1.g) Eierspätzle (a1.g) Apfel	
Leicht	Geflügelfleischbällchen (2stck) Rahmsauce (a1.g) Naturreis kl. Salat Sahnedressing (1.c.g) Eis-Domino (1.a1.f.g)	Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet)(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 	
Vegetarisch	Spaghetti (300gr/Pers) (a1) mit Tomatensauce (a1.a3.i) ger. Käse (g) kl. Salat 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) 	Kleine Pfannkuchen (3stck) (a1.c.g) Zucker und Zimt Apfel	

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	21.10.2019	22.10.2019	23.10.2019	24.10.2019	25.10.2019
Klassiker	Hack-Kohl-Pfanne (Rinderhack Paprika Weißkohl) Bratensauce (a1.a3.i) Kartoffelpüree (g) Vanille Pudding (g)	Fleischkäse gebr. (Champ. Papr.Zwiebel - extra) (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) Romanesco-Mixgemüse (a1.g) Eierspätzle (a1) Banane 	
Leicht	Tagliatelle Nudeln (g) mit Zucchiniwürfel und Butter-Sahnesauce (g) gem. Blattsalate Cremedressing (c.g.i) Vanille Pudding (g)	Rotbarschfilet gebacken (a1) Dill-Senfauce (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) Brötchen (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) Erbsengemüse (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	

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.