





KW 36 / W 1	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 31.08.2020	 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A2)	Kirschjoghurt (F)	
<b>Dienstag</b> 01.09.2020	Rinderbolognese (A) mit Vollkornpasta (A1,C) und Raspelkäse (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen
<b>Mittwoch</b> 02.09.2020	Rinderschmorbraten, Kartoffeln an dunkler Rahmsoße (F) und Apfelrotkohl	Straciatella-Creme (F)	
<b>Donnerstag</b> 03.09.2020	Wildlachsfilet (N) an Dill-Bechamel, Paprika mit Butterspätzle (A1,C)	Obstsalat	Gurkensalat
<b>Freitag</b> 04.09.2020	 Eier (C) in Senfsoße (F,I) mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (F)	Schokopudding (F)	



Diese Menülinie entspricht den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



- |                            |                                    |                   |                           |                                |                                   |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 gewachst                         | A Glutenhaltiges  | B enthält                 | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Azofarbstoff(en)             | Getreide          | Krebstiere                | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig                    | A1 enthält Weizen | C enthält Ei              | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig                   | A2 enthält Roggen | D enthält                 | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt              | 12 alkoholhaltig                   | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                  | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt               | 15 mit Süßungsmittel(n)            | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja            | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat             | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                            |                                    | A6 enthält Kamut  |                           | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                            |                                    |                   |                           | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 37 / W 2	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 07.09.2020	 Schwäbische Gemüsemaultaschensuppe (A1,C,F) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung) mit Roggenbrötchen (A2)	Vanille- Pudding (F)	
<b>Dienstag</b> 08.09.2020	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Vollkornpenne (A1)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
<b>Mittwoch</b> 09.09.2020	 Petersilienkartoffeln Rahm-Möhren (F) Kohlrabi-Kräutermedaillon (A1,C,I)	Milchreis (F) mit Beerengrütze	
<b>Donnerstag</b> 10.09.2020	Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen) (A1,F) mit Schmand (F), Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J)	Erdbeer- Milchshake (F)	Paprikasalat
<b>Freitag</b> 11.09.2020	Alaska-Seelachsfilet Tomate (A1,F,H,N) mit Kartoffelpüree (F) und Rahmspinat (F)	Obst der Saison	



Diese Menülinie entspricht den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



- |                                 |                                       |                   |                              |                                |                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff                 | 8 gewachst                            | A Glutenhaltiges  | B enthält                    | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff       | 9 mit Azofarbstoff(en)                | Getreide          | Krebstiere                   | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel      | 10 chininhaltig                       | A1 enthält Weizen | C enthält Ei                 | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacks-<br>verstärker | 11 koffeinhaltig                      | A2 enthält Roggen | D enthält                    | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt                   | 12 alkoholhaltig                      | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                     | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt                    | 15 mit Süßungsmittel(n)               | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja               | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat                  | 16 enthält eine<br>Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch<br>(Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                                 |                                       | A6 enthält Kamut  |                              | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                                 |                                       |                   |                              | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 38 / W 3	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 14.09.2020	 Nudel-Gemüse-Suppe (A1,C,H) (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Mehrkornbrötchen (A1,A2)	Götterspeise Vanille-Soße (C,F)	
<b>Dienstag</b> 15.09.2020	 Vollkornspirelli (A1) mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) (H)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
<b>Mittwoch</b> 16.09.2020	Hähnchengyros (H) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Obstsalat	Krautsalat
<b>Donnerstag</b> 17.09.2020	Rindergemüsegulasch (F,H) (Champignons, Zucchini) mit Salzkartoffeln	Blaubeer- Smoothie (F)	
<b>Freitag</b> 18.09.2020	Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) (A1,C,I,N) aus dem Ofen mit Polenta, Broccoli und Kräutersoße (F)	Buttermilch- Dessert (F)	



Diese Menülinie entspricht den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

- |                                 |                                       |                   |                              |                                |                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff                 | 8 gewachst                            | A Glutenhaltiges  | B enthält                    | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff       | 9 mit Azofarbstoff(en)                | Getreide          | Krebstiere                   | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel      | 10 chininhaltig                       | A1 enthält Weizen | C enthält Ei                 | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacks-<br>verstärker | 11 koffeinhaltig                      | A2 enthält Roggen | D enthält                    | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt                   | 12 alkoholhaltig                      | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                     | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt                    | 15 mit Süßungsmittel(n)               | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja               | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat                  | 16 enthält eine<br>Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch<br>(Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                                 |                                       | A6 enthält Kamut  |                              | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                                 |                                       |                   |                              | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 39 / W 4	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 21.09.2020	 Linseneintopf (H) (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) Vollkornbrot (A2)	Beerengrütze Vanille-Soße (C,F)	
<b>Dienstag</b> 22.09.2020	Lasagne „Bolognese“ (Rind) (A1,F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen
<b>Mittwoch</b> 23.09.2020	 Gemüsecurry mit Kokosmilch (Vollkornreis, Blumenkohl, Broccoli, Karotten)	Schokoladen- pudding (F)	
<b>Donnerstag</b> 24.09.2020	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1,C,F) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten- Erbsen-Gemüse	Panna Cotta (F)	
<b>Freitag</b> 25.09.2020	Thunfisch (N) in Tomatensauce und Ebly (A1)	Obst der Saison	Möhrensalat



Diese Menülinie entspricht den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



- |                                 |                                       |                   |                              |                                |                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff                 | 8 gewachst                            | A Glutenhaltiges  | B enthält                    | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff       | 9 mit Azofarbstoff(en)                | Getreide          | Krebstiere                   | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel      | 10 chininhaltig                       | A1 enthält Weizen | C enthält Ei                 | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacks-<br>verstärker | 11 koffeinhaltig                      | A2 enthält Roggen | D enthält                    | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt                   | 12 alkoholhaltig                      | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                     | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt                    | 15 mit Süßungsmittel(n)               | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja               | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat                  | 16 enthält eine<br>Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch<br>(Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                                 |                                       | A6 enthält Kamut  |                              | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                                 |                                       |                   |                              | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 40 / W 5	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 28.09.2020	 Bohneneintopf (Kartoffeln, Bohnen) und Fladenbrot (A1,J)	Grießbrei (A1,F)	
<b>Dienstag</b> 29.09.2020	 Vegetarische Tortellini (A1,C) an Käse-Sahne-Sauce (F)	Heidelbeer-Joghurt-Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
<b>Mittwoch</b> 30.09.2020	Hühnerfrikassee (F) (Erbsen, Möhren) mit Vollkornreis	Obst der Saison	
<b>Donnerstag</b> 01.10.2020	Rindswurst (2,7,3,H,I) mit Kartoffelspalten (A1) und rote Currysauce (F)	Vanille-Pudding (F)	Tomatensalat
<b>Freitag</b> 02.10.2020	Gedünstetes Lachsfilet in Kräutersoße (N,L) mit Dill-Kartöffelchen Zucchini, Karotten, Schwarzwurzel-Bohnen-Gemüse	frischer Obstsalat	



Diese Menülinie entspricht den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

- |                            |                                    |                   |                           |                                |                                   |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 gewachst                         | A Glutenhaltiges  | B enthält                 | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Azofarbstoff(en)             | Getreide          | Krebstiere                | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig                    | A1 enthält Weizen | C enthält Ei              | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig                   | A2 enthält Roggen | D enthält                 | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt              | 12 alkoholhaltig                   | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                  | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt               | 15 mit Süßungsmittel(n)            | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja            | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat             | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                            |                                    | A6 enthält Kamut  |                           | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                            |                                    |                   |                           | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 41 / W 6	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 05.10.2020	 Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) Vollkornbrot (A2)	Mandarine-Mascarpone-Crème (F)	
<b>Dienstag</b> 06.10.2020	Hähnchenbrust mit Champignonsoße (A1,C,H,I) Ofenkartoffeln	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
<b>Mittwoch</b> 07.10.2020	 Bulgurpfanne (A1), Fetakäse (F) mit Gemüse (Paprika, Lauch, Mais) und Joghurt-Minz-Dip (F)	Marmor- kuchen (A1,C,F)	
<b>Donnerstag</b> 08.10.2020	Wüsthengulasch (Pute und Hähnchen, H) mit Vollkornspirelli (A1)	Obst der Saison	Mais-Gurken-Salat
<b>Freitag</b> 09.10.2020	Kap-Seehechtfilet (A1,N), Ebly (A1) Kohlrabi-Gemüse an Bechamel (F)	Cheesecake- Dessert (C,F)	



Diese Menülinie entspricht den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

- |                                 |                                       |                   |                              |                                |                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff                 | 8 gewachst                            | A Glutenhaltiges  | B enthält                    | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff       | 9 mit Azofarbstoff(en)                | Getreide          | Krebstiere                   | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel      | 10 chininhaltig                       | A1 enthält Weizen | C enthält Ei                 | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacks-<br>verstärker | 11 koffeinhaltig                      | A2 enthält Roggen | D enthält                    | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt                   | 12 alkoholhaltig                      | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                     | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt                    | 15 mit Süßungsmittel(n)               | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja               | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat                  | 16 enthält eine<br>Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch<br>(Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                                 |                                       | A6 enthält Kamut  |                              | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                                 |                                       |                   |                              | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |