

KW 13 / W 1	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 29.03.2021	 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Kirschjoghurt (F)	
<b>Dienstag</b> 30.03.2021	Rinderbolognese mit Vollkornpasta (A1) und Raspelkäse (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen
<b>Mittwoch</b> 31.03.2021	Rinderschmorbraten (H), Kartoffeln an dunkler Rahmsoße (F) und Apfelrotkohl	Straciatella- Creme (F)	
<b>Donnerstag</b> 01.04.2021	Wildlachsfilet (N) an Dill-Bechamel (F) mit Butterspätzle (A1,C)	Obstsalat	Gurkensalat
<b>Freitag</b> 02.04.2021	<b>Karfreitag</b>		



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 14 / W 2	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 05.04.2021	<b>Ostermontag</b>		
<b>Dienstag</b> 06.04.2021	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
<b>Mittwoch</b> 07.04.2021	Schwäbische Gemüsemautaschen à la Crème (A1,C,F) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung) mit Roggenbrötchen (A1,A2)	Milchreis (F) mit Beerengrütze	
<b>Donnerstag</b> 08.04.2021	Petersilienkartoffeln mit Rahm-Blumenkohl (F)	Erdbeer- Milchshake (F)	Tomatensalat
<b>Freitag</b> 09.04.2021	Alaska-Seelachsfilet Tomate (A1,F,H,N) mit Bechamelsauce (F), Kartoffelpüree (F) und Brokkoli	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 15 / W 3	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 12.04.2021	 Nudel-Gemüse-Suppe (A1,H) (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Götterspeise (1) Vanille-Soße (F)	
<b>Dienstag</b> 13.04.2021	 Vollkornspirelli (A1) mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) (H)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
<b>Mittwoch</b> 14.04.2021	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Obstsalat	Krautsalat
<b>Donnerstag</b> 15.04.2021	Rindergemüsegulasch (F,H) (Champignons, Zucchini) mit Salzkartoffeln	Blaubeer- Smoothie (F)	
<b>Freitag</b> 16.04.2021	Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) (A1,C,I,N) aus dem Ofen mit Polenta, Rahmspinat (F) 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 16 / W 4	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 19.04.2021	 Linseneintopf (H) (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Beerengrütze Vanille-Soße (F)	
<b>Dienstag</b> 20.04.2021	Lasagne „Bolognese“ (Rind) (A1,F,H)	Schokoladen- pudding (F)	Eisbergsalat (I,F)
<b>Mittwoch</b> 21.04.2021	 Ravioli (gefüllt mit Tomate) (A1) mit Käsesoße (F) und Zucchini-Gemüse	Obst der Saison	Gurkensalat
<b>Donnerstag</b> 22.04.2021	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1,C,F) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten- Erbsen-Gemüse (F)	Panna Cotta (F)	
<b>Freitag</b> 23.04.2021	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 17 / W 5	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 26.04.2021	Hühnerfrikassee (F) (Erbsen, Möhren) mit Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
<b>Dienstag</b> 27.04.2021	 vegetarische Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) (A1,F,H) in Käse-Sahne-Sauce (F)	Heidelbeer-Joghurt-Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
<b>Mittwoch</b> 28.04.2021	 Erbseneintopf (H) (Erbsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) und Fladenbrot (A1,J)	Obst der Saison	
<b>Donnerstag</b> 29.04.2021	Rindswurst (2,7,3,H,I) mit Kartoffelspalten (A1) und rote Currysauce (F)	Vanille-Pudding (F)	Tomatensalat
<b>Freitag</b> 30.04.2021	Ravioli mit Lachsfüllung (A1,C,F,I,N) in Gemüsesauce (Zucchini) (F)	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 18 / W 6	Hauptgericht	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 03.05.2021	 Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Mandarine-Mascarpone-Crème (F)	
<b>Dienstag</b> 04.05.2021	Hähnchenbrust mit Champignonsoße (F) Ofenkartoffeln	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
<b>Mittwoch</b> 05.05.2021	 Pizza mit Tomatensoße, Käse, Champignons, Mais und Paprika (A1,F)	Marmor-kuchen (A1,C,F)	
<b>Donnerstag</b> 06.05.2021	Würstchengulasch (Pute und Hähnchen, H) mit Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Mais-Gurken-Salat
<b>Freitag</b> 07.05.2021	Kap-Seehechtfilet (A1,N), Süßkartoffelpüree, 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 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       |                                   |