

DATUM: 17.11. bis 23.11.2025

Woche: 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Chili sin Carne <sup>3</sup> (Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomate) und Langkornreis 	MSC-Seelachsfilet <sup>D</sup> mit Erbsen Béchamelsoße <sup>G</sup> und Vollkornnudeln <sup>Aa</sup> 	Erbsensuppe (Erbsen, Sellerie, Lauch, Kartoffel) <sup>I</sup> dazu Vollkornbrot  Aa,Ab,Ac,Ad,K	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> Brokkoli mit Mandelblättchen <sup>Ha</sup> 	Blumenkohl-frikadelle <sup>Aa,C,G</sup> mit Petersiliensoße <sup>G</sup> und Langkornreis 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Falafel <sup>Aa, Ac, Ad, C, I</sup> dazu Kräutersoße <sup>G</sup> und Salzkartoffeln	Mit Hirsebrei <sup>I,F</sup> und Gemüse gefüllte Zucchini, Reis und Tomatensoße <sup>3</sup>	Gnocchi <sup>C</sup> überbacken mit Gemüse ( Paprika, Möhren, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch)	Rote - Linsen - Kokos- Suppe dazu Baguette <sup>Aa</sup>	Makkaroni <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,5,G</sup> / Tomatensoße <sup>3</sup> 
<b>Salat</b> 	Eisbergsalat mit Tomate und Kohlrabi	Gurkensalat	Apfel-Möhrenrohkost	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) <sup>I,G</sup>	Radischen
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Quark <sup>G</sup> mit Zimt	Vanillequark <sup>G</sup>	Frisches Obst	Frisches Obst

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

**Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.**



DE-ÖKO-003

