



FIT UND GESUND

Montag 30.04.2018	Dienstag 01.05.2018	Mittwoch 02.05.2018	Donnerstag 03.05.2018	Freitag 04.05.2018
Bratwurst vom Schwein, dazu Kartoffelpüree und Erbsen und Mais in cremiger Soße 6,12	<p>Maifeiertag</p>	Kartoffelsuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Vollkornbrötchen 16	Kartoffelgratin, dazu Gemüsepfanne von Zucchini, Paprika und Champignons 6,12,	Seelachshappen in Tomatensoße, dazu Möhrengemüse und Vollkornreis
Obstspieße von Banane, Apfel, Weintrauben und Ananas		Apfelkuchen vom Blech, gebacken aus Weizenvollkornmehl 8,17	Joghurt mit Erdbeeren 6,12	Schokoladenpudding 6,12

Kita (Nachtisch wie oben)

Bratwurst vom Schwein, dazu Kartoffelpüree und Erbsen und Mais in cremiger Soße 6,12	Kartoffelsuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Vollkornbrötchen 16	Kartoffelgratin, dazu Gemüsepfanne von Zucchini, Paprika und Champignons 6,12,	Seelachshappen in Tomatensoße, dazu Möhrengemüse und Vollkornreis
---	--	---	---

Vegetarische Alternative (Nachtisch wie oben)

Spiegelei mit Kartoffelpüree und Erbsen und Mais in cremiger Soße 6,8,12	 wie oben	 wie oben	Gemüseschnitzel mit Möhrengemüse, Tomatensoße und Vollkornreis 16
---	--------------	--------------	--

Unsere Salatbar ist ein täglicher Bestandteil unserer "FIT UND GESUND"-Line und besteht saisonal aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

Unsere Menülinie ist DGE-zertifiziert.

Folgende Allergen- und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 Phosphat
- 5 Schwefel/Sulphit

- 6 Milch
- 7 Nüsse
- 8 Ei
- 9 Nitritpökelsalz
- 10 Antioxidationsmittel

- 11 Schwärzungsmittel
- 12 Milcheiweiß
- 13 Süßungsmittel
- 14 Phenylalaninquelle
- 15 Erdnüsse

- 16 Weizen
- 17 Roggen
- 18 Sesam
- 19 Soja
- 20 Sellerie

- 21 Fische
- 22 Krebstiere
- 23 Weichtiere
- 24 Lupinen
- 25 Senf

Montag 07.05.2018	Dienstag 08.05.2018	Mittwoch 09.05.2018	Donnerstag 10.05.2018	Freitag 11.05.2018
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

FIT
UND
GESUND



Himmelfahrtswoche

schulfrei

Ecken von Wasser- und Honigmelone	Quarkspeise mit Mandarinen 6,12	Apfelringe gebacken mit Puderzucker 6,12,16
-----------------------------------	---	---

Kita (Nachtisch wie oben)

Spaghetti mit Käse-Kräutersoße, dazu Erbsen und Möhren 6,12,16	Heilbutt gebraten mit Vollkornreis und Petersiliensoße, dazu Gurkensalat 6,12	Rindergulasch in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnen in Bechamelsoße 6,12
--	---	--

Vegetarische Alternative (Nachtisch wie oben)

 wie oben	Rührei mit Vollkornreis, Petersiliensoße und Gurkensalat 6,8,12	Salzkartoffeln mit Bohnen in Bechamelsoße 6,12
---	---	--



Himmelfahrt

Rohkost von Gurke, Kohlrabi, Paprika und Möhren, dazu Quarkdip 6,12

Eierpfannkuchen aus Weizenvollkornmehl mit Apfelkompott und Zimt und Zucker 6,8,12
--

 wie oben

Unsere Salatbar ist ein täglicher Bestandteil unserer "FIT UND GESUND"-Line und besteht saisonal aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten. Unsere Menülinie ist DGE-zertifiziert.

Folgende Allergen- und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 Konservierungsstoffe	6 Milch	11 Schwärzungsmittel	16 Weizen	21 Fische
2 Farbstoffe	7 Nüsse	12 Milcheiweiß	17 Roggen	22 Krebstiere
3 Geschmacksverstärker	8 Ei	13 Süßungsmittel	18 Sesam	23 Weichtiere
4 Phosphat	9 Nitritpökelsalz	14 Phenylalaninquelle	19 Soja	24 Lupinen
5 Schwefel/Sulphit	10 Antioxidationsmittel	15 Erdnüsse	20 Sellerie	25 Senf



FIT UND GESUND

Montag 14.05.2018	Dienstag 15.05.2018	Mittwoch 16.05.2018	Donnerstag 17.05.2018	Freitag 18.05.2018
Tomatensuppe mit kleinen Nudeln, dazu Vollkornbrot aus Weizenvollkornmehl 16	Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs, dazu Bechamelkartoffeln und Kohlrabigemüse 6,12,16	Eierpfannkuchen aus Weizenvollkornmehl gebacken, dazu Apfelkompott und Zimt und Zucker 6,8,12,16	Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Bandnudeln und grüne Soße 6,12,16	Putengeschnetzeltes aus der Putenbrust mit Erbsen und Mais, dazu Vollkornreis 6,12
Heidelbeer-Muffin aus Weizenvollkornmehl 8,16	Ananasecken 6,12	Rohkost von Kohlrabi, Gurke, Möhre und Paprika, dazu Quarkdip 6,12	Joghurt mit Knuspermüsli 6,12,16	Schoko-Banane 13

Kita (Nachtsch wie oben)

Tomatensuppe mit kleinen Nudeln, dazu Vollkornbrot aus Weizenvollkornmehl 16	Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs, dazu Bechamelkartoffeln und Kohlrabigemüse 6,12,16	Eierpfannkuchen aus Weizenvollkornmehl gebacken, dazu Apfelkompott und Zimt und Zucker 6,8,12,16	Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Bandnudeln und grüne Soße 6,12,16	Putengeschnetzeltes aus der Putenbrust mit Erbsen und Mais, dazu Vollkornreis 6,12
---	--	---	---	---

Vegetarische Alternative (Nachtsch wie oben)

 wie oben	Gemüseschnitzel, dazu Bechamelkartoffeln und Kohlrabigemüse 6,12,16	 wie oben	Bandnudeln mit grüner Soße 6,12,16	Gemüseragout von Erbsen, Möhren und Mais, dazu Vollkornreis 6,12
---	--	--	---	---

Unsere Salatbar ist ein täglicher Bestandteil unserer "FIT UND GESUND"-Line und besteht saisonal aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

Unsere Menülinie ist DGE-zertifiziert.

Folgende Allergen- und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 Phosphat
- 5 Schwefel/Sulphit

- 6 Milch
- 7 Nüsse
- 8 Ei
- 9 Nitritpökelsalz
- 10 Antioxidationsmittel

- 11 Schwärzungsmittel
- 12 Milcheiweiß
- 13 Süßungsmittel
- 14 Phenylalaninquelle
- 15 Erdnüsse

- 16 Weizen
- 17 Roggen
- 18 Sesam
- 19 Soja
- 20 Sellerie

- 21 Fische
- 22 Krebstiere
- 23 Weichtiere
- 24 Lupinen
- 25 Senf



**Montag
21.05.2018**



F
I
T

U
N
D

G
E
S
U
N
D

Dienstag 22.05.2018	Mittwoch 23.05.2018	Donnerstag 24.05.2018	Freitag 25.05.2018
Lauchcremesuppe mit Vollkornbrot aus Weizenvollkornmehl 6,12,16	Fischragout vom Seelachs in Soße mit Erbsen und Möhren, mit Dill abgeschmeckt, dazu Vollkornreis 6,12	Spaghetti mit Tomatensoße und Raspelkäse vom Gouda 6,12,16	Schweinebraten aus dem Schweinelachs, dazu Bratensoße, Salzkartoffeln und Brokkoli
Schokoladenkuchen vom Blech aus Weizenvollkornmehl 6,8,12,16	Vanillepudding mit Kirschlorbeer 6,12	Quarkspeise mit Erdbeeren 6,12	Smoothie von Orange, Banane und Preiselbeere

Kita (Nachtisch wie oben)

Lauchcremesuppe mit Vollkornbrot aus Weizenvollkornmehl 6,12,16	Fischragout vom Seelachs in Soße mit Erbsen und Möhren mit Dill abgeschmeckt, dazu Vollkornreis 6,12	Spaghetti mit Tomatensoße und Raspelkäse vom Gouda 6,12,16	Schweinebraten aus dem Schweinelachs, dazu Bratensoße, Salzkartoffeln und Brokkoli
--	---	---	--

Vegetarische Alternative (Nachtisch wie oben)

 wie oben	Rührei mit Dillsoße und Vollkornreis 6,8,12	 wie oben	Gemüseschnitzel mit Salzkartoffeln und Brokkoli 1,16
--------------	--	--------------	---

Unsere Salatbar ist ein täglicher Bestandteil unserer "FIT UND GESUND"-Line und besteht saisonal aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten. Unsere Menülinie ist DGE-zertifiziert.

Folgende Allergen- und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------|---------------|
| 1 Konservierungsstoffe | 6 Milch | 11 Schwärzungsmittel | 16 Weizen | 21 Fische |
| 2 Farbstoffe | 7 Nüsse | 12 Milcheiweiß | 17 Roggen | 22 Krebstiere |
| 3 Geschmacksverstärker | 8 Ei | 13 Süßungsmittel | 18 Sesam | 23 Weichtiere |
| 4 Phosphat | 9 Nitritpökelsalz | 14 Phenylalaninquelle | 19 Soja | 24 Lupinen |
| 5 Schwefel/Sulphit | 10 Antioxidationsmittel | 15 Erdnüsse | 20 Sellerie | 25 Senf |