



Montag

Hähnchenbrustfilet Medaillons
Steckrüben Gemüse mit Karotte
Kartoffelkroketten (d)
Obstkorb (Äpfel, Clementinen)

Dienstag

Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Käse (a,d)
Endiviensalat
Französische Senfdressing (11)
Grießpudding (a,d)
Himbeersirup (11)

Mittwoch

Vollkornnudeln (kleine Muschelnudeln) (d,g,*)
fruchtige Tomatensauce mit Basilikum
Karotten Rohkost
Obstkorb (Clementinen und Bananen)

Donnerstag

Fischragout (Seelachs, Wildlachs, Erbsen, Karotten, Rote Paprikawürfel)
Kartoffelpüree (a)
Gurkensalat
Joghurt Dressing (a)
Kirsch Bananen Smoothie

Freitag

Chili sin Carne (Mais, Bohnen, Tomaten, Paprika)
Butterreis (a)
Krapfen mit Mehrfruchtfüllung (Himbeer, Erdbeer, Brommbeer) (a,d,11)

DGE Qualitätsstandart für die Verpflegung von Kindern

Wir verwenden bei unseren Dressings nur Balsamico Essig, Rapsöl und frische Kräuter

Bio Nummer: DE-ÖKO-037

(die mit *gekennzeichneten Artikel sind aus biologischem Anbau)

Änderungen unter Vorbehalt

