



Montag

Gebackener Camembert (a,d)
Preiselbeeren
Karottensalat
Dampfkartoffeln
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

Dienstag

Burrito zum selber füllen (a,d)
mit gebr. Rinderhackfleisch
Paprika- Maisgemüse
Knackiger Eisbergsalat
Guacamole (Advocado, Tomaten, Limetten) Dip
Sourcreme (Quark, Joghurt, Schnittlauch) (a)
Zitronencreme (a)

Mittwoch

Kürbis Falafel (Kichererbsen, Bohnen, Lauch)
Joghurtsauce mit Minze (a)
Gemüse Couscous (Zucchini, Paprika, Lauch) (d)
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

Donnerstag

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch u. viel Gemüse (Karotten, Lauch, Pastinake, Kraut, Sellerie) (h)
Vollkornsemmel (d)
Apfelstrudel (a,d,g)
Vanillesauce (a)

Freitag

Geflügel Leberkäse (Bayrische Metzgerei) (2,3,7)
Süßer Senf
Kartoffel- Radiesersalat (i)
Smoothie (Ananas/Orange/Karotte)

Das Individual-Menü ist nur bedingt für Krippe geeignet. Wir empfehlen es erst ab einem Kindesalter von 5 Jahren zu wählen.

Dieser Speiseplan entspricht dem «DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas».

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem unten stehenden Logo ausgezeichnet.

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

