



DE-ÖKO-007

05.09.22	06.09.22	07.09.22	08.09.22	09.09.22
<p>Fruchtige Möhrchen-Creme - Suppe mit Kartoffelstückchen (9), dazu hausgebackenes Dinkelvollkornbrot mit Röstzwiebeln (1b)</p> <p>Stück Obst: Apfel</p>	<p>Salzkartoffeln mit Kräuterquark (7, Schnittlauch, Vogelmiere, Basilikum) und Leinöl</p> <p>Rohkost: geraspelte rote Bete mit Apfel und Zitrone</p>	<p>Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhrchen (7,3,13p,9), dazu Salzkartoffeln</p> <p>Stück Obst: Wassermelone</p>	<p>Farfalle-Nudeln (kleine Schmetterlingsnudeln 1a) mit Tomaten-Lachssauce (7,1a,4)</p> <p>Frische Blattsalate mit Senfdressing (9,10)</p> <p>Lachs in konventioneller Qualität</p> <p>Vegetarisch: Farfalle-Nudeln (1a) mit Tomaten und Broccoli</p> <p>Frische Blattsalate mit Senfdressing (10,9)</p>	<p>Blumenkohlpfanne mit Süßkartoffeln und Curry (1a,7,9), dazu Vollkornreis</p> <p>Dessert: Polenta- (Maisgrießbrei, 7)</p>

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. geprüft und mit diesem Logo:



ausgezeichnet



DE-ÖKO-007

12.09.22	13.09.22	14.09.22	15.09.22	16.09.22
Kohlrabi-Cremesuppe mit Kartoffelstückchen und Möhrchen, dazu hausgebackenes Vollkornbrot mit Hirse (1a)	Vollkorn-Pennnudeln (1a) mit Zucchini-Creme	Herzhaftes Kartoffelgratin mit Thymian (7), dazu glasierte Möhrchen (7,1a)	Gebackenes Seelachsfilet (1a,4), dazu Stampfkartoffeln und „Blaue Hilde Prinzessbohnen“ mit Dillsauce (1a,7,9,13q) Seelachs MSC-zertifiziert, konventionelle Qualität	Saftige Spinatschnittchen aus dem Ofen, dazu Bechamelekartoffeln (1a,7)
Stück Obst: Birne	Rohkost: Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing (7,9)	Stück Obst: Clementine	Vegetarisch: Gebackene Pastinaken (1a), dazu Stampfkartoffeln und „Blaue Hilde-Prinzessbohnen“ mit Dillsauce (1a,9,7,13q) Die vegetarische Variante wird von der DGE nicht geprüft	Rohkost: Geraspelte Möhrchen mit Zitrone und Rapsöl

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. geprüft und mit diesem Logo:



ausgezeichnet



DE-ÖKO-007

19.09.22	20.09.22	21.09.22	22.09.22	23.09.22
<p>Rote Bete Suppe mit weißen Bohnen und Kartoffelstückchen (7,13q), dazu hausgebackenes Vollkornbrot mit Grünkern (1a)</p> <p>Stück Obst: Nektarine</p>	<p>Vollkorn-Penne-Nudeln (1a) mit Käse-Fenchelsauce (1a,7,9)</p> <p>Rohkost: Bunte Blattsalate mit Dattelndressing (9)</p>	<p>Kochei in Senfsauce (2,10,7,1a), dazu Salzkartoffeln</p> <p>Rohkost: geraspelte Möhrchen mit Apfel und Zitrone</p>	<p>Fischklopse vom Seelachs (1a,3,4) , dazu Stampfkartoffeln und grüne Erbsen (1a,7,13p))</p> <p>Seelachs MSC-zertifiziert, konventionelle Qualität</p> <p>Stück Obst: Kiwi</p> <hr/> <p>Vegetarisch: Linsenklopse (1a,3), dazu Stampfkartoffeln und Grüne Erbsen (7,1a,13p)</p> <p>Stück Obst: Kiwi</p>	<p>Farfalle-Nudeln (kleine Schmetterilgsnudeln überbacken mit Weißkohl, Champignons und Käse (1a,7)</p> <p>Dessert: Schoko-Bananenshake (7)</p>

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. geprüft und mit diesem Logo:



ausgezeichnet



DE-ÖKO-007

26.09.22	27.09.22	28.09.22	29.09.22	30.09.22
Herzhafte Kartoffelsuppe mit Möhrchen und roten Linsen, verfeinert mit Majoran (13r, 9), dazu hausgebackenes Vollkornbrot mit Buchweizen	Brokkoli überbacken mit Kräuterbechamele (1a,7) , dazu Salzkartoffeln	Maultaschen mit Gemüsefüllung (9,3,1a) in Tomaten-Basilikumsauce	Gebackene Putenbrusthappen (1a), dazu Stampfkartoffeln und Möhrchen-Erbsengemüse (1a,7)	Milchreis (7) mit hausgemachtem Apfelmus*
Stück Obst: Melone	Gurkensalat mit Dill	Rohkost: Frische Blattsalate mit Joghurtdressing (7,9)	Stück Obst: Pflaumen <hr/> Vegetarisch: Gebackene Maisgrießhappen (1a), dazu Stampfkartoffeln und Möhrchen-Erbsengemüse (1a,7)	*Apfelmus von der Streuobstwiese in Neuenkirchen, konventionelle Qualität Rohkost: Fenchelstifte zum Knabbern

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. geprüft und mit diesem Logo:



ausgezeichnet