



**DE-ÖKO-007**

Menülinie	Montag 13.02.23	Dienstag 14.02.23	Mittwoch 15.02.23	Donnerstag 16.02.23	Freitag 17.02.23
 <b>Menü</b>	Grüne Erbsen-Samtsuppe mit Kartoffelstückchen und Bohnenkraut (9,13p), dazu hausgebackenes Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen und Kürbis (1a)  Stück Obst: Banane	Vollkornpenne (1a) mit Tomaten-Sahnesauce (7) und Broccoli mit goldenen Semmelbrösel n(1a)  Rohkost: Blattsalat mit Senfdressing (10, 9)	Milchreis (7) mit Zimt und hausgemachtem Apfelmus  Rohkost: Radieschen zum Knabbern	Herzhafter Nudelauflauf mit Kochei und Spinat (1a,7,3)  Dessert: Quarksüßspeise mit Brombeeren und Haselnuss-Topping (7,8h)	Gebackene Sellerieschnitzel (1a,3), dazu Stampfkartoffeln und geschmorter Weißkohl mit Möhrchen (1a)  Dessert: Dinkelgießbrei (1b,7)
<b>Zusatzangebot</b>				Herzhafter Nudelauflauf mit Lachs und Spinat (1a,7,4)  Dessert: Quarksüßspeise mit Brombeeren (7. 8h)	


Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



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



DE-ÖKO-007

Menülinie	Montag 20.02.23	Dienstag 21.02.23	Mittwoch 22.02.23	Donnerstag 23.02.23	Freitag 24.02.23
 <b>Menü</b>	Kohlrabi-Samtsuppe mit Kartoffelstückchen (9), dazu hausgebackenes Dinkel-Vollkornbrot mit Kürbiskernen (1b)  Stück Obst: Orange	<b>Wunschgericht Kita St.            Nikolai, St. Marien,            Kinder der Martinschule:</b>  Kleine Schmetterlingsnudeln (1a) mit Tomatensauce  Rohkost: Eisbergsalat mit Petersiliendressing (9,7)	Kartoffelgratin mit Thymian (7), dazu Möhrchen-Erbsegemüse (13p,7,1a)  Stück Obst: Apfel	Herzhafter Gulasch mit Sellerie, Möhrchen und Edamame (Sojabohnen, 6,1a), dazu Bauernspätzle (1a)  Rohkost: Geraspelter Rotkohlsalat	Blumenkohlpfanne mit Süßkartoffeln (1a,7), dazu Vollkornreis  Dessert: Schokoladenpudding (7)
<b>Zusatzangebot</b>				<b>Wunschgericht Kita St.            Nikolai:</b>  Herzhafter Rindergulasch (1a,9), dazu Bauernspätzle (1a)  Rohkost: Geraspelter Rotkohlsalat	


Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



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



**DE-ÖKO-007**

Menülinie	Montag 27.02.23	Dienstag 28.02.23	Mittwoch 01.03.23	Donnerstag 02.03.23	Freitag 03.03.23
 <b>Menü</b>	Herzhafte Kartoffelsuppe mit roten Linsen und Lauchzwiebeln (13r,9), dazu hausgebackenes Vollkornbrot mit Sesam (1a,11)  Stück Obst: Birne	Vollkorn-Pennenudeln (1a) mit Käse-Fenchelsauce (1a,7)  Rohkost: Blattsalat mit Datteldressing (9)	Rührei (3) mit Salzkartoffeln mit Rahmspinat (7,1a)  Dessert: Polenta (Maisgrießbrei, 7)	Gebackene Champignons (1a), dazu Stampfkartoffeln und Schnittlauchsauce (1a,7)  Rohkost: Cole Slaw (Krautsalat mit Möhrchen und hausgemachtem Mayonnaise-Dressing (7)	„Chili sin carne“ – Bunte Paprikapfanne mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen (13q), dazu Vollkornreis  Dessert: Joghurtkaltschale mit Waldfrüchten (7)
<b>Zusatzangebot</b>				Gebackenes Welsfilet (4,1a), dazu Stampfkartoffeln und Schnittlauchsauce (1a,7)  Rohkost: Cole Slaw (Krautsalat mit Möhrchen und hausgemachtem Mayonnaise-Dressing (7)  Welsfilet = konventionelle Qualität	

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



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

