



F
I
T

U
N
D

G
E
S
U
N
D

Montag 23.05.2022	Dienstag 24.05.2022	Mittwoch 25.05.2022	Donnerstag 26.05.2022	Freitag 27.05.2022
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

bewegliche Ferientage

Himmelfahrt

Melonensalat aus Honigmelone, Galiamelone und Wassermelone -	Schokopudding 6.13	Rohkost aus Kohlrabi, Möhren, Paprika und Gurken mit Quarkdip 6	-	-
---	---------------------------	--	---	---

Kita (Nachtisch wie oben)

Spiralnudeln mit Käsesoße 6.17	Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Erbsen und Wurzeln, dazu Salzkartoffeln 6.8.17	Grießbrei mit Kirschsoße und Zimt und Zucker 6.17	-	-
---------------------------------------	---	--	---	---

Vegetarische Variante (Nachtisch wie oben)

 -	Falafelbällchen mit Erbsen und Wurzeln, dazu Salzkartoffeln 1.6	 wie oben	-	-
-----------	--	------------------	---	---

Unsere Menülinie "fit und gesund" entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen=Note 1-Logo ausgezeichnet.

Täglicher Bestandteil unserer Menülinie "fit und gesund" ist die Salatbar, saisonal bestehend aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

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

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





FIT UND GESUND


Montag 30.05.2022	Dienstag 31.05.2022	Mittwoch 01.06.2022	Donnerstag 02.06.2022	Freitag 03.06.2022
Senfeier gekochtes Ei mit Senfsoße und Rote Bete-Salat, dazu Salzkartoffeln 6,8	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelspalten und Rahmkohlrabi 6,17	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Bechamelsoße, dazu Gurkensalat 1,6	Cevapcici-Röllchen mit Reis und Tomaten-Paprika-Soße 8,17	Milchreis mit Kirschen und Zimt und Zucker 6
Schoko-Banane 13	frische Ananas -	Obstspieße aus Banane, Apfel, Weintraube und Kiwi -	Erdbeerquark 6	Rohkost aus Kohlrabi, Möhren, Paprika und Gurken mit Quarkdip 6

Kita (Nachtisch wie oben)

Senfeier gekochtes Ei mit Senfsoße und Rote Bete-Salat, dazu Salzkartoffeln 6,8	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelspalten und Rahmkohlrabi 6,17	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Bechamelsoße, dazu Gurkensalat 1,6	Cevapcici-Röllchen mit Reis und Tomaten-Paprika-Soße 8,17	Milchreis mit Kirschen und Zimt und Zucker 6
---	---	---	---	--

Vegetarische Variante (Nachtisch wie oben)

 wie oben	gebratener Sellerie mit Kartoffelspalten und Rahmkohlrabi 6	Gemüsestäbchen mit Kartoffelpüree und Bechamelsoße, dazu Gurkensalat 1,6	Backkäse mit Reis und Tomaten-Paprika-Soße 1,8,17	 wie oben
--	--	--	---	--

Unsere Menülinie "fit und gesund" entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen=Note 1-Logo  ausgezeichnet.

Täglicher Bestandteil unserer Menülinie "fit und gesund" ist die Salatbar, saisonal bestehend aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

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

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

Montag 06.06.2022	Dienstag 07.06.2022	Mittwoch 08.06.2022	Donnerstag 09.06.2022	Freitag 10.06.2022
	Bolognesesoße aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Tomate und Möhren, dazu Spiralnudeln 17	Bratkartoffeln mit Remouladensoße und Backfisch 1,13	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Wurzeln, dazu Reis 6	Nudeln mit Tomatensoße und Raspelkäse 6,17
	Wassermelone -	Stracciatella-Quark 6,13	Königsrolle 6,13	Erdbeermilch 6



Kita (Nachtisch wie oben)

Bolognesesoße aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Tomate und Möhren, dazu Spiralnudeln 17	Bratkartoffeln mit Remouladensoße und Backfisch 1,13	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Wurzeln, dazu Reis 6	Nudeln mit Tomatensoße und Raspelkäse 6,17
---	---	--	---

Vegetarische Variante (Nachtisch wie oben)

Gemüsebolognese aus Paprika, Tomate, Zwiebeln und Möhren, dazu Spiralnudeln 17	Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln und Remouladensoße 1,13	Erbsen und Wurzeln in Soße mit Reis und Rührei 6,8	 wie oben
---	---	---	------------------

Unsere Menülinie "fit und gesund" entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen=Note 1-Logo ausgezeichnet.

Täglicher Bestandteil unserer Menülinie "fit und gesund" ist die Salatbar, saisonal bestehend aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

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

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





FIT UND GESUND


Montag 13.06.2022	Dienstag 14.06.2022	Mittwoch 15.06.2022	Donnerstag 16.06.2022	Freitag 17.06.2022
Schwarzer Heilbutt gegrillt, dazu Gemüsesoße und Reis 6	Spiralnudeln mit Kräuter- Käse-Soße, dazu gemischter Salat 6,17	Pizza mit Salami, Schinken, Tomate, Mais, Zwiebeln und Raspelkäse 6,9,17	Bauernschmaus Bratkartoffeln mit Rührei gebacken, dazu Gewürzgurke 6,8,13	Tomatensuppe mit Fleischklößchen aus Rinderhackfleisch mit kleinen Nudeln und Vollkorndinkelbrötchen 8,17,19
Blaubeerjoghurt 6	Rote Grütze mit Vanillesoße 6	Wassermelone -	Schokoladenpudding 6	Quarkbällchen 6,8,17

Kita (Nachtisch wie oben)

Schwarzer Heilbutt gegrillt, dazu Gemüsesoße und Reis 6	Spiralnudeln mit Kräuter- Käse-Soße, dazu gemischter Salat 6,17	Pizza mit Salami, Schinken, Tomate, Mais, Zwiebeln und Raspelkäse 6,9,17	Bauernschmaus Bratkartoffeln mit Rührei gebacken, dazu Gewürzgurke 6,8,13	Tomatensuppe mit Fleischklößchen aus Rinderhackfleisch mit kleinen Nudeln und Vollkorndinkelbrötchen 8,17,19
---	--	---	--	---

Vegetarische Variante (Nachtisch wie oben)

Gemüseschnitzel gegrillt, dazu Gemüsesoße und Reis 1,6	 wie oben	vegetarische Pizza mit Tomate, Mais, Zwiebeln, Paprika und Brokkoli mit Raspelkäse 6,17	 wie oben	Tomatensuppe mit kleinen Nudeln und Vollkorndinkelbrötchen 17,19
--	---	---	---	---

Unsere Menülinie "fit und gesund" entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen=Note 1-Logo  ausgezeichnet.

Täglicher Bestandteil unserer Menülinie "fit und gesund" ist die Salatbar, saisonal bestehend aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

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

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





FIT UND GESUND


Montag 20.06.2022	Dienstag 21.06.2022	Mittwoch 22.06.2022	Donnerstag 23.06.2022	Freitag 24.06.2022
Hähnchenschnitzel mit Reis und Paprikasoße	Nudelauflauf mit Rahmsoße und Gemüsestreifen mit Raspelkäse überbacken	Lachsfilet mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Bechamelsoße	Hot Dog mit Würstchen, Gurke und Röstzwiebeln	Grießbrei mit Kirschen, dazu Zimt und Zucker
-	6,17	6	1,9,13,17	6,17
Joghurt mit Knuspermüsli	Apfel-Erdbeergrütze mit Milch	Obstsalat aus Banane, Erdbeeren, Apfel, Ananas und Kiwi	Honigmelone	Rohkost aus Kohlrabi, Möhren, Paprika und Gurken mit Quarkdip
6,13,17	6	-	-	6

Kita (Nachtisch wie oben)

Hähnchenschnitzel mit Reis und Paprikasoße	Nudelauflauf mit Rahmsoße und Gemüsestreifen mit Raspelkäse überbacken	Lachsfilet mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Bechamelsoße	Wurstgulasch mit Würstchen, Paprika und Tomate, dazu Reis	Grießbrei mit Kirschen, dazu Zimt und Zucker
-	6,17	6	1,9	6,17

Vegetarische Variante (Nachtisch wie oben)

gebratener Sellerie mit Reis und Paprikasoße		gekochtes Ei mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Bechamelsoße	Paprikagulasch mit Reis und Gemüseschnitzel	
-	wie oben	6,8	1	wie oben

Unsere Menülinie "fit und gesund" entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen=Note 1-Logo  ausgezeichnet.

Täglicher Bestandteil unserer Menülinie "fit und gesund" ist die Salatbar, saisonal bestehend aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

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

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





F I T U N D G E S U N D


Montag 27.06.2022	Dienstag 28.06.2022	Mittwoch 29.06.2022	Donnerstag 30.06.2022	Freitag 01.07.2022
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Erbsen und Wurzeln 1,6,17	Käse-Lauchsuppe mit Vollkorndinkelbrötchen 6,19	Hackfleischpfanne aus Rinderhackfleisch, Paprika, Lauch, Mais und Zwiebeln, dazu Reis -	Currywurst mit Pommes 6,9	Wir wünschen euch wunderschöne SOMMER FERIEN
Himbeermilch 6	Apfelkuchen 8,17	Schokobanane 13	Eis 6,13	Wassermelone -

Kita (Nachtisch wie oben)

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Erbsen und Wurzeln 1,6,17	Käse-Lauchsuppe mit Vollkorndinkelbrötchen 6,19	Hackfleischpfanne aus Rinderhackfleisch, Paprika, Lauch, Mais und Zwiebeln, dazu Reis -	Currywurst mit Kartoffelspalten 6,9	Nudeln mit Tomatensoße, dazu Raspelkäse 6,17
---	---	---	---	--

Vegetarische Variante (Nachtisch wie oben)

Gemüsestäbchen mit Kartoffelpüree und Erbsen und Wurzeln 1,6,17	 wie oben	Gemüsepfanne mit Reis -	Falafelbällchen mit Currysoße und Pommes 1	 wie oben
--	---	--------------------------------	--	---

Unsere Menülinie "fit und gesund" entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen=Note 1-Logo  ausgezeichnet.

Täglicher Bestandteil unserer Menülinie "fit und gesund" ist die Salatbar, saisonal bestehend aus verschiedenen Salaten, Obst- und Gemüsesorten.

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

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