



	Montag 01.08.2022	Dienstag 02.08.2022	Mittwoch 03.08.2022	Donnerstag 04.08.2022	Freitag 05.08.2022
Woche 1	<p style="text-align: center;">Puten-Curry (F, L) Reisnudeln (A) Frische Gemüsesticks Obst</p>	<p style="text-align: center;">Gemüsefrikadelle (A, C, L) Couscous (A) Gurkensalat Obst</p>	<p style="text-align: center;">Hackbraten (A, C) <small>vom Rind und Pute</small> Bratensoße (L), Vollkornreis Maisgemüse Obst</p>	<p style="text-align: center;">Tilapiafilet im Backteig (A, C, D) Kartoffelpüree¹ Rahmspinat (F) Fruchtsorbet</p>	<p style="text-align: center;">Paprikagulasch (A, F) Farfalle (A) Eisbergsalat mit Karottenstreifen Essig/Öl Dressing Obst</p>
Woche 2	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Woche 3	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Woche 4	<p style="text-align: center;">Putengeschnetzeltes (L) Kartoffelpüree¹ Gurkensalat Obst</p>	<p style="text-align: center;">Spaghetti (A) mit Gemüse-Bolognese (L) Blattsalat mit Karottenstreifen und Essig/Öl Rote Grütze mit Vanillesoße (F)</p>	<p style="text-align: center;">Hähnchenbrustfilet mit Bratenrahmsoße (F, L) Quinoa Maiskolben Obst</p>	<p style="text-align: center;">Fischfrikadellen vom Viktoriabarsch (A, C, D, L) Tomatenrahmsoße (F) Duftreis Fingermöhrrchen Obst</p>	<p style="text-align: center;">Gekochte Eier Frankfurter Grüne Soße (C, F) Salzkartoffeln¹ Rote Paprikasticks Obst</p>
Woche 5	<p style="text-align: center;">Putenschwarma mit Pita (A), Hummus (N) Couscous (A) Israelischer Salat Obst</p>	<p style="text-align: center;">Vollkorn-Penne (A) Tomatensoße Paprikasalat Obst</p>	<p style="text-align: center;">Hähnchenschenkel Curryrahmsoße (F, L) Basmatireis Karotten-Erbsengemüse Obst</p>	Sommerferien	Sommerferien

Zusatzstoffe:

¹ Enthält Natriumsulfit, Schwefeldioxid

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide
C-Eier
D-Fisch
E-Erdnuss
F-Soja
H-Schalenfrüchte
L-Sellerie
M-Senf
N-Sesam
O-Sulfite
P-Lupinen

Neue Gericht

Laut Lieferanten können die Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

Für Allergiker werden die Allergene für Frühstück und Imbiss in den Einrichtungen dokumentiert, bitte sprechen Sie die Leitungen an.

Für Allergiker werden die Rezepturen der Gerichte individuell abgeleitet und soweit es möglich ist dem Speiseplan angepasst. Wasser als Getränk steht in der Kita zur Verfügung. Änderungen vorbehalten