



	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024
Woche 1	Marinierter Tofusteak (F) mit Vegetarischer Bratenrahmsoße (F, L) Couscous (A) Karottengemüse Obst 	Vegetarische Schnitzel (A, C) Kartoffelpüree¹ Rahmspinat (F) Obst 	Gemüse-Curry (F, L) Reisnudeln (A) Rohkost-Mix Obst 	Lachs vom Ofen (D) Dillsoße (F), Bio-Basmatireis Brokkoli Rote Grütze mit Vanillesoße (F) 	Bunte Maultaschen-Pfanne (A, C) in Olivenöl gebraten mit verschiedenem Gemüse und Cockailtomaten Eisbergsalat mit Karottenstreifen mit Orangendressing Obst 
Woche 2	Zucchini-Auberginen-Ragout (A, F) Vollkornreis Erbsengemüse Obst 	Pilzgeschnetzeltes (F) mit Risotto-Reis Bunter Salat Mais, Paprika und Gurken Apfelkompott 	Ratatouille Bulgur (A) Blumenkohl Obst 	Hausgemachte Fischnuggets (A, C, D) vom Seelachs Remouladensoße (C, F), Schwenkkartoffeln¹ Bunter Blattsalat mit Essig/Öl Obst 	Pizza „Margherita“ mit Veganen Käse Tomatensalat Obst 
Woche 3	Chili sin Carne (L) Bio-Basmatireis Bunter Blattsalat mit Zitronendressing Obst 	Vegetarische Burger (A, C, L) Kartoffelecken Ketchup (L) Krautsalat Obst 	Gemüseschnitzel (A, C) Vegetarische Bratensoße (L) Makkaroni (A) Fingermöhrrchen Obst 	Gebroter Seehechtfilet (A) Kräutersoße (F) Quinoa Rahmspinat (F) Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (A, C, F) 	Buchstabensuppe (A, L) mit Gemüse-Einlage Rohkost-Mix 2 Latkes (A, C) mit Apfelmus 
Woche 4	Grillgemüse mit Pita (A), Hummus (N), Alt. Matbucha Couscous (A) Israelischer Salat Obst 	Kartoffelcremesuppe (F) 2 Vegetarische Würstchen (L, F) 1 Vollkornbrötchen (A) Rohkost Mix Blaubeer-Muffin (A, C, F) 			
Woche 5					

Zusatzstoffe:

¹ Enthält Natriumsulfit, Schwefeldioxid

Allergene:

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

 **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