

	Mo., 17.03.2025	Di., 18.03.2025	Mi., 19.03.2025	Do., 20.03.2025	Fr., 21.03.2025
Standardgericht	Quinoa-Erbsefrikadellen kH	Bio Vollkornnudeln a, aD, aDu, aG, aH, aR	Happy Fischfiguren a, j	Spätzle a, e	Broccolicremesuppe
	Sauce Hollandaise e, i, l	Camembertsauce i, l	Dillsauce	mit Käse überbacken i, l	Pfannkuchen gefüllt mit Äpfel APF, a, e, i, l
	Salzkartoffeln	Endiviensalat	Kartoffel- Blumenkohlpuée i, l	Rahmsauce	
		Joghurtsauce i, l		Tomaten - Gurken - Salat kT	
Vegetarisches Gericht	Quinoa-Erbsefrikadellen kH	Bio Vollkornnudeln a, aD, aDu, aG, aH, aR	Vegt. Fisch a, aR	Spätzle a, e	Broccolicremesuppe
	Sauce Hollandaise e, i, l	Camembertsauce i, l	Dillsauce	mit Käse überbacken i, l	Pfannkuchen gefüllt mit Äpfel APF, a, e, i, l
	Salzkartoffeln	Endiviensalat	Kartoffel- Blumenkohlpuée i, l	Rahmsauce	
		Joghurtsauce i, l		Tomaten - Gurken - Salat kT	

	Mo., 17.03.2025	Di., 18.03.2025	Mi., 19.03.2025	Do., 20.03.2025	Fr., 21.03.2025
U3 Gericht	Quinoa-Erbsefrikadellen kH	Bio Vollkornnudeln a, aD, aDu, aG, aH, aR	Happy Fischfiguren a, j	Spätzle a, e	Broccolicremesuppe
	Sauce Hollandaise e, i, l	Camembertsauce i, l	Dillsauce	mit Käse überbacken i, l	Pfannkuchen gefüllt mit Äpfel APF, a, e, i, l
	Salzkartoffeln	Gurkensalat	Kartoffel- Blumenkohlpuree i, l	Rahmsauce	
		Joghurtsauce i, l		Tomaten - Gurken - Salat kT	
Dessert	Bananen-Kirschjoghurt i, l	Obst	Schokoladenpudding i, l	Obst	Vanillesauce i, l

Allergene: aGlutenhaltiges Getreide Weizen, aDGlutenhaltiges Getreide Dinkel, aDuGlutenhaltiges Getreide Durum-Hartweizen, aGGlutenhaltiges Getreide Gerste, aHGlutenhaltiges Getreide Hafer, aRGlutenhaltiges Getreide Roggen, eEier und daraus gewonnene Erzeugnisse, iMilch und daraus gewonnene Erzeugnisse, jFische und daraus gewonnene Erzeugnisse, lLaktose,
Zusatzstoffe:
 Sonderangaben: APF Apfel, kH Hülsenfrüchte, kT Tomate.

Nährstoffoptimierte
 KITA - Speisepläne
 Standard
 Vegetarische Kost

