



17.06.2024

bis

21.06.2024

AWO und AOK wünschen Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 2	Mittagessen 1	Mittagessen 2 - vegetarisch
Montag 17.06.24	Geflügelbratwurst (b/k) mit brauner Soße (a1/b/k/1), Sauerkraut (a1-5/k/2/5) und Salzkartoffeln Obst	Farfalle (a1-5/c) in Champignon-Käsesoße (1/a1/b/k) Obst
Dienstag 18.06.24	Rinderhacksteak mit Feta Gemüsefüllung (a1-5/b/c), Paprikastreifensauce (a1/b/k) Ebly Fruchtjoghurt (b)	Gebackene Frühlingsrolle (a1-5/c/f) auf fruchtiger Kokos- Currysauce (b/k), dazu Reis (k) Fruchtjoghurt (b)
Mittwoch 19.06.24	Tomatensuppe(a1/b/k) Gebackenes Kabeljaufilet in Kartoffelpanade (a1-5/d), Dillsoße (a1/b/k/m/1/9) Kartoffelpüree (5/b) Obst	Tomatensuppe(a1/b/k) Mini Germknödel (a1-5/b/c) mit Vanillesoße (1/b) Obst
Donnerstag 20.06.24	Putenspieße mit Geflügelsoße (a1/b/k/1), Mischgemüse (a1/b/k) und Reis (k) Salat (2/9)	Spinatlasagne (a1-5/b) mit cremiger Kürbissauce (a1/b/k) Salat (2/9)
Freitag 21.06.24	Schlemmerfilet Broccoli (a1-5/b/d) vom Seelachs mit Kräutersoße (a1/b/k/m/1/9) und Kartoffelpüree (b/5) Pudding (b)	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote (a1/k/m) mit Soße (a1/b/k), dazu Reis (k) Pudding (b)

Alle Menüs wurden auf Grundlage der Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung sowie der **AOK**-Ernährungsexpertinnen zusammengestellt. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass für eine gute Entwicklung Ihres Kindes **maximal 2 x wöchentlich mageres Muskelfleisch und mindestens 1 x wöchentlich Fisch** (vorzugsweise Lachs, Thunfisch, Makrele oder Hering) ausgewählt werden. Die restlichen Wochentage sollten durch vegetarische Gerichte ergänzt werden.

Änderungen vorbehalten!
Das Küchenteam ist erreichbar unter Tel. 09281/1602990



Genuss mit gutem Gewissen
Nachhaltig Kochen!

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.



[Hier klicken oder scannen](#)

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

**namentliche Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6

***namentliche Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecannüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8