



26.08.2024 bis 30.08.2024

Die AWO wünscht Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 6	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag 26.08.2024	Lasagne Bolognese (a1-5/b/c) mit Rindfleisch und Tomatensoße (a1/k/b) Obst	Quarkkeulchen (a1-5/b/c) mit Apfelmus (5) Obst
Dienstag 27.08.2024	Geflügelklopse (a1-5/c/m) Kräutersoße (a1/b/k), Fingermöhren (a1/b/k) Reis (k) Fruchtjoghurt (b)	Bunter Nudelauflauf (a1-5/c/b/k) mit Kaisergemüse, dazu Tomaten-Basilikumsoße (a1/k/b) Fruchtjoghurt (b)
Mittwoch 28.08.2024	Gemüsesuppe mit Nudeln (a1-5/k) Fischburger: Fischfrikadelle (a1-5/m/b/d) mit Salat und Remoulade (a1-5/1/b/9/a1/c/m/2) und Brötchen (i/a1-5) Obst	Gemüsesuppe mit Nudeln (a1-5/k) Kaiserschmarrn (a1-5/b/c) mit Vanillesoße (1/b) Obst
Donnerstag 29.08.2024	Putengyros mit Tzaziki (b/c/m/2/9) und Fladenbrot (a1-5/c) Salat (2/9)	Eierragout in Senfsoße (a1/b/m/k/c/1/9) mit Kartoffeln Salat (2/9)
Freitag 30.2024	Gemüseschnitzel (a1-5) mit Kräutersoße (a1/b/k) und Süßkartoffelpüree (5/b) Pudding (b)	Nudeln (a1-5/c) mit Tomaten- Sahnesoße (a1/b/k) und Broccoli 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. 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 Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

*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

09281/1602990



Genuss mit gutem Gewissen
Nachhaltiges Kochen!
[Hier klicken oder scannen](#)



Änderungen vorbehalten!
Das Küchenteam ist erreichbar unter Tel.