



Find us on

Facebook

Kindergarten/Krippe: März



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
25.2. - 2.3.	Karotten-Seelachs-Lasagne mit Parmesan überbacken & Obst	Chili con Carne (Rind) mit Brötchen (J) & Erdbeerjoghurt (K)	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße mit Reis (J) & Chinakohlsalat	Wurzeleintopf & Grießpudding(K)	Bandnudeln (J) mit Spinat-Frischkäsesoße(K) & Mandarinquark(K)
4.3. - 9.3.	Kartoffel-Erbсен- Auflauf mit Bechamelsoße (K) & Knusperjoghurt (K)	Lachs auf Tomatenreis & Gurken-Rohkost	Geflügelbratwurst mit Kartoffeln, Soße & Möhrensticks mit Dip (K)	Vollkornnudeln (J) mit Bolognese (Rinderhackfleisch mit Karotten & Knollensellerie) & Birnenkompott	Gekochte Eier in grüner Soße (K) mit Kartoffeln & Eisbergsalat mit Cocktaildressing
11.3. - 16.3.	Hühnerfrikasee (K) mit Reis & Vanillepudding mit Schokoladesauce(K)	Hackbällchen (Schwein F,J) in Rahmsoße(K) mit Spätzle & Möhrensalat	Nudeln mit Käsesoße(K) & Paprika-Gurken-Mais-Salat	Kohlrabi-Möhreng gratin (K) & Pfirsich-Maracuja-Joghurt (K)	Gefüllte Paprika (Rind) mit Reis & Tomatensoße - Obstsalat
18.3. - 23.3.	Milchreis (K) mit Kirschensoße & Apfelmus	Backfisch(J) mit Kartoffelpüree (K), Dillsauce (K) & Rahmgurkensalat (K)	Kartoffeln mit Kräuterquark (K) & Obst	Hähnchenbrustfilet (Natur) mit Djuvec-Reis (Tomaten, Erbsen& Paprika) & Erdbeeren mit Joghurt	Erbsensuppe mit Geflügelwiener & Brötchen

Für die Schul - & Kindergartenkinder wird nach einem speziellen Essensplan gekocht.
Die Basis hierfür ist der [DGE-Qualitätsstandard](#) für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Änderungen der Essensanzahl bitte am Tag der Lieferung bis **8 Uhr 30** melden. **04453/ 2228**

Wir kochen ausschließlich mit Jodsalz .
Unsere Suppen & Soßen werden mit Maisstärke andickert.