

August 26	Gericht 1 - DGE-konform - schweinefleischfrei	Gericht 2	Gericht 3 - vegetarisch	Nr.
17. Mo	Hühnerfrikassee (a1,g,m), BioMöhren, BioVollkornreis (G)	1. Tag nach den Ferien	VEGAN BioNudeln (a1) mit Tomatensugo (vegan)	
18. Di	Lachswürfel in Sahnesoße (a1,d,g,m), BioNudeln (a1), BioErbsen (F)	Fischfrikadelle (a1,d,g,j,m), Kartoffelpüree (g,m), Gurkensalat (F)	Chili sin Carne (tomatisierte bunte Bohnen, Getreide, BioMais (a2), BioReis (vegan)	
19. Mi	Pizza (Tomate, Käse, Oregano) (a1,g,m) (V)	Pizza (Salami, Tomate, Käse) (1,13,a1,g,m) (G)	Kräuter-BioKartoffeln, BioMöhren, Radieschenquark (g,m) (V)	
20. Do	BioSpaghetti (a1) mit Bolognese (Hackfleisch, BioMöhren, Sellerie, Zwiebeln) (i) (R)	VEGAN BioSpaghetti (a1) mit Tomatensoße (vegan)	Kartoffelgratin (g,m) (BioKartoffeln), Rotkohl (15), veg. Bratensoße (V)	
21. Fr	Rahmspinat (BioSpinat) (a1,g,m), gekochtes Ei (c), Dampf-BioKartoffeln (V)		Vegane Nuggets (a1), Kartoffelpüree (g,m), Coleslaw (c,f,j) (cremiger Krautsalat) (V)	
24. Mo	Tortellini (a1,c,g,m) in Käsesoße (5,a1,g,m), BioBrokkoli (V)	Sternchen-Tomatensuppe (a1,c), Sternchennudeln (a1,c), Kichererbsen, Roggenbrötchen (a1,a2) (V)	BioReis, Pfannengemüse (Spitzkohl, BioKarotten), helle Soße (a1,g,m) (V)	
25. Di	Geflügelfrikadelle (a1,c,g,j,m), BioMöhren in Rahmsauce (a1,g,m), BioKartoffeln (G)	BioPolentaschnitte (c,g,m), Grillgemüse, Paprikasoße (a1) (V)	VEGAN BioNudeln (a1), Pesto, Tomatensalat (vegan)	
26. Mi	Fischhappen (Seelachs) (a1,d,g,j,m), BioKartoffeln, BioErbsen, Remoulade (7,j) (F)	Hausgemachte Lasagne (Rinderhackfleisch, BioMöhren, Sellerie, Zwiebeln, Bechamélsoße) (a1,c,g,j,m) (S/R)	Blumenkohl-Käsetaler (a1,c,g,m), BioMöhren, Stampfkartoffeln (g,m) (BioKartoffeln) (V)	
27. Do	Rindergeschnetzeltes (Paprika, Zwiebel) (a1,g,m), BioVollkornreis (R)	VEGAN Rucola-Süßkartoffel-Schnitzel (a1,a3), warme Rote Bete, Kurkuma-Kokossoße (a1,f), BioVollkornreis (vegan)	Gemüse-Köttbullar (c), Rahm-BioKarotten (a1,g,m), BioKartoffeln (V)	
28. Fr	Kartoffelgyrosplanne, kalte Tomatensalsa, bunter Krautsalat (13), Fladenbrot (a1,k) (vegan)		Frischkäse-Kartoffeltasche (g,m), BioMais, BioReis, Kräutersoße (a1,g,m) (V)	
31. Mo	VEGAN Schmetterlingsnudeln (a1), Ratatouille-Soße (a1,j) (vegan)	VEGAN Linseneintopf (i), Baguette (a1) (vegan)	gebackener Hirtenkäse (g,m), Tomatensoße Marinara, Bulgur (a1) (V)	



Schön, dass ihr wieder da seid!

Wir wünschen allen Kindern, Familien und Teams einen fröhlichen Start ins neue Kita- und Schuljahr.

Habt ihr in den Ferien neue Lieblingsgerichte entdeckt oder Wünsche für den Speiseplan?

Teilt sie uns gerne mit – wir freuen uns über eure Ideen.

Euer Gabel-Freuden Team

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoffe
2 geschwefelt
3 geschwärzt
4 gewachst
5 Farbstoffe

6 Phosphat
7 Süßungsmittel
8 enth. Phenylalanin
9 kann abführend wirken
10 chininhaltig

11 koffeinhaltig
12 Oberflächenbehandelt m. Natamycin
13 Antioxidationsmittel
14 Geschmacksverstärker
15 Zuckerart & Süßungsmittel

Allergene: Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten.

a Gluten (a1Weizen, a2Roggen, a3Gerste, a4Hafer)
b Krebstiere
c Ei
d Fisch

e Erdnüsse
f Soja
g Milchprodukte
h Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid/Sulfate
m Laktose
n Lupine
o Weichtiere

h Schalenfrüchte (h5Mandeln, h6Hasel-, h7Wal-, h8Kaschu-, h9Pecan, h10Paranuss, h11Pistazien, h12Macadamia, h13Queensland)

(F) Fisch
 (G) Geflügel
 (R) Rind
 (S) Schwein

KlimaTeller
 (V) vegetarisch
 (vegan)
 Süßes Hauptgericht

Änderungen vorbehalten.