

Kalenderwoche 44 - Kindergarten

Menü	M	Montag, 26.10.2026	M	Dienstag, 27.10.2026	M	Mittwoch, 28.10.2026	M	Donnerstag, 29.10.2026	M	Freitag, 30.10.2026
I		Käse-Spätzle ^{i,g,a1}  mit Röstzwiebeln und rote Beete Salat ¹² (Konserve)		Wald-Pilz-Ragout ^{i,g}  mit Bandnudeln ^{a1} (Bio) dazu Gurkensalat ⁱ 		Vegetarischer Taler ^{a1,c} mit Kräuter-Jus ⁱ  dazu Reis (Bio) und Blattsalat mit French-Dressing ^{1,c} 		Frisches Kürbisragout ^{i,g}  mit Kartoffeln (Bio) dazu Gurkensalat mit Essig und Öl Dressing ⁱ 		Vegetarische Tortellini ^{a1,c,g,i} mit Tomatensoße ⁱ (Bio) und Reibkäse ^g dazu Karottensalat 
II		Rinderfrikadelle ^{a1} mit Jus ^{i,j}  dazu Teigwaren ^{a1} (Bio) und Maisgemüse		Chilli con Carne ⁱ (würzig) mit Rinderhackfleisch, Mais, Paprika, Tomaten, Kidney Bohnen und Zwiebeln dazu Reis (Bio)		Hähnchenbrust mit Bratensoße ^{i,j}  dazu Kartoffeln (Bio) und Bohnen (Bio)		Schweinegulasch ^{i,j}  in dunkler Soße ^{i,j}  dazu Teigwaren ^{a1} (Bio) und Krautsalat mit Essig und Öl Dressing 		Kibbelinge ^{a1,d,c,j} (Alaska Seelachs) mit hausgemachter Remoulade ^{1,c}  dazu Kartoffeln (Bio) und Karottensalat 
<u>Alternative für Kindereinrichtungen</u>				Chilli con carne ⁱ mild nur mit Tomate und Mais dazu Reis (Bio)						
Dessert		Frisches Obst der Saison		Naturjoghurt ^g mit Fruchtmus  (separat)		Milchreis ^g  mit Pflaumenkompott 		Naturjoghurt ^g mit Fruchtmus  (separat)		Frisches Obst der Saison

- rein pflanzlich
- Vegetarisch
-  mit frischen Zutaten gekocht

unser Bio-Versprechen:

folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität:

Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Tomaten (Dose), Tomaten-Mark (Dose), Gemüse (tiefgefroren), Früchte (tiefgefroren), Joghurt, Quark, Milch, Sahne, Butter, Milchreis, Pudding, Rindfleisch, Kräuter, Gewürze

DE-Öko-006