

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	Hauptspeise	Hauptspeise	Hauptspeise	Hauptspeise
Eierpfannkuchen gefüllt (Spinat und Hirtenkäse) mit Kräutersauce	Hähnchen Cordon Bleu mit fruchtiger Tomatensauce und Parboiled Reis	Sesam-Karotten-Knusperstick mit Dillsauce und Bulgur	Kita Villa´s Penne (Bio) mit Bolognese (Rind)	Alaskaseelachs paniert mit Honig-Senfauce und parboiled Reis
Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)
Sausewind´s Karottensalat	🌿 Salatmix mit French Dressing (Essig/Öl)	Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing	🌿 Gurkensalat	Krautsalat mit Rahm und Karotten
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Vanillepudding	Birnen-Joghurt	🌿 Gelbe Grütze (Birne, Pfirsich, Orange)	Mangoquark	Tiramisu mit Butterkeksen
Snack	Snack	Snack	Snack	Snack
🌿 Spielplatz Obst: Apfel (Bio), Banane, Birne (nach Verfügbarkeit)	🌿 Spielplatz Obst: Apfel (Bio), Banane, Birne (nach Verfügbarkeit)	🌿 Spielplatz Obst: Apfel (Bio), Banane, Birne (nach Verfügbarkeit)	🌿 Spielplatz Obst: Apfel (Bio), Banane, Birne (nach Verfügbarkeit)	

Allergie HS	Allergie HS	Allergie HS	Allergie HS	Allergie HS
Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.
Allergie KRK	Allergie KRK	Allergie KRK	Allergie KRK	Allergie KRK
Allergie KRK vollst.	Allergie KRK vollst.	Allergie KRK vollst.	Allergie KRK vollst.	Allergie KRK vollst.
Allergie Dessert	Allergie Dessert	Allergie Dessert	Allergie Dessert	Allergie Dessert
Allergie Dessert vollst.	Allergie Dessert vollst.	Allergie Dessert vollst.	Allergie Dessert vollst.	Allergie Dessert vollst.

Tipp der Woche:

Rezept: Kürbiskekse

Zutaten: 200 g Hokkaido Kürbis gekocht & Püriert, 250 g Dinkelmehl, 200 g brauner Zucker, 200 g Butter, 2 Eier,

1 TL gemahlener Zimt, 1/4 TL gemahlene Nelken, 1 TL gemahlener Ingwer, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz. Eier & Zucker schaumig schlagen, die restlichen Zutaten zugeben, gut kneten, den Teig ausrollen (ca. 0,5cm dick) und Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 20 Minuten backen.

Guten Appetit !