

	3	4	1	Ferien 2	Ferien 3
	01.07. - 07.07.	08.07. - 14.07.	15.07. - 21.07.	22.07. - 28.07.	29.07. - 04.08.
	Kasseler gekocht (m)	Knabberbein (f)	Curryhuhn (m)	Gulasch(f)	Schnitzel(m)
1,3 J Aa,G,3 G	von Schwein oder Putenbraten, mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce, Rotkohlsalat, frisches Obst der Saison	vom Huhn, mit Erbsengemüse und mit Petersilienkartoffeln, frisches Obst der Saison	Hühnchenstreifen gekocht mit Juliennegemüse in Currysauce, dazu Kartoffeln und Weißkrautsalat	von Schwein oder Pute, mit Tomate, Paprika, Zwiebel dazu Semmelknödel und Rotkohl frisches Obst der Saison	von Schwein oder Huhn, Erbsengemüse, dazu Butterkartoffeln, frisches Obst der Saison
Aa,C	Schupfnudeln	Gemüsebällchen	Gemüsesuppe	Gemüsebratling	Nudeln in Tomatensauce
C,Aa Aa,G G	aus Kartoffel und Ei, mit geschmortem Kohl und frischer Petersilie, Trinkjoghurt Zitrone	aus Erbse, Mais, Möhre, Kartoffel, mit Vollkornspiralen und stückiger Tomatensauce mit Paprika und Zwiebel, Erdbeerquark	mit Sellerie, Blumenkohl, Karotten, Rosenkohl, Erbsen und vegetarischer Maultasche, frisches Obst der Saison	mit Möhre, Kartoffel, Mais, dazu Stampfkartoffeln und Möhrensalat, frisches Obst der Saison	Vollkornspiralen, stückige Tomatensauce mit Paprika, Tomate und Zwiebel, Weißkrautsalat
	Kochfisch	Wildlachswürfel	Seelachs gebacken	Wildlachsfilet	Fischburger
D,Aa J,I G G,2	vom Seelachs in Senfsauce, Vollkornreis und Buttererbsen, Eisbecherchen	in Kräuterrahmsauce auf Spiralen aus Hartweizen, Feldsalat mit Joghurdressing	mit Butterbohnen, Senfsauce und Kartoffeln, frisches Obst der Saison	gedünstet, mit Linsengemüse und Vollkornreis, Eisbecherchen	vom Seelachs, mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln, Erdbeerquark
	Nudelaufguss	Gemüseburger unpaniert	Vegetarisches Chili	Tortelloni	
Aa Aa G	Gabelspaghetti aus Hartweizen mit Sauce aus Sonnenblumenkernen, Tomate und Paprika, mit Reibekäse überbacken, Obst der Saison	u.a. aus Möhre, Pastinake, Mais, dazu Stampfkartoffel und Rotkohlsalat	Sonnenblumenkern - Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln, roten Bohnen und Mais, Vollkornreis, frisches Obst der Saison	mit Spinat und Käse gefüllt, in heller Gemüsesauce mit Erbsen und Möhren, Knabbergemüse aus Radieschen, Möhre, Kohlrabi	
	Kartoffel - Möhrensuppe	Kaiserschmarrn	Nudeln in Käsesauce	Grießbrei	
I Aa	mit Lauch, Sellerie, Möhren und Kartoffelwürfel, geröstete Weißbrotwürfel und Knabbergurken	mit hausgemachter Vanillesauce, Möhrensalat, frisches Obst der Saison	Gabelspaghetti aus Hartweizen in Käsesauce, Gemüsesticks	mit Obstsauce von Mango, Apfel, Erdbeere und Kirsche, Gurkensalat	

Allergene:(Aa) (Aa) Weizengluten, (Ab) Dinkelgluten, (Ac) Hafergluten, (Ad) Roggengluten, (Ae) Gerstengluten, (C) Eier, (D) Fisch, (H) Schalenfrüchte= (Hm) Mandeln, (Hh) Haselnuss, (Hw) Walnüsse, (He) daraus hergestellte Erzeugnisse, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (G) Milch, (M) Lupine, (S) Soja

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungstoffe
- 2 mit Farbstoffe
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 enthält Süßungsmittel
- 5 enthält Phosphat
- 6 mit Geschmacksverstärker



Unser Speiseplan entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem Fit Kid Logo ausgezeichnet.

Montessori Kinderhaus Küchenbetrieb
 Sonnenhof 15
 18437 Stralsund
 Tel.: 03831 / 481339
 E-Mail: montessorikueche@web.de
www.montessori-stralsund.de

Farblegende:

- Fleischgericht
- Ovo-Lacto-Vegetables Gericht
- Milch-/Eigericht
- Fischgericht

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
 Andreas Itzerott

Das frische Obst wird nach Wochenangebot und Saison ausgewählt.
 Täglich steht ein vegetarisches Gericht auf Nachfrage zur Verfügung.