



Freie Waldorfschule Werder/Havel

April

| | | |
|----|----------|--|
| Mo | 04.04.22 | Penne mit Champignonsahnsauce, Obst |
| Di | 05.04.22 | Hackfleisch (Rind)-Grüne-Bohnenpfanne mit Kartoffeln, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 06.04.22 | Kichererbseneintopf mit Sesambrot, Schokopudding mit Fruchtsoße |
| Do | 07.04.22 | Polentaschnitte mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst |
| Fr | 08.04.22 | Gebratenes Seehechtfilet* mit Orangen-Möhrensoße und Reis, Knabberrohkost |
| | | |
| Mo | 11.04.22 | Spirelli mit Erbsen-Petersiliensoße, Obst |
| Di | 12.04.22 | Bratwurst (Schwein) mit Sauerkraut und Kartoffelbrei, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 13.04.22 | Brokkolicremesuppe mit Sonnenblumenkernbrot, Weißkohl-Möhrensalat |
| Do | 14.04.22 | Kartoffelpuffer mit Zimtucker und Apfelmus, Obst |
| Fr | 15.04.22 | KARFREITAG |
| | | |
| Mo | 18.04.22 | OSTERMONTAG |
| Di | 19.04.22 | Makkaroni mit Hackfleischbolognese (Rind), Obst |
| Mi | 20.04.22 | Kohlrabieintopf mit Gerste und Kräutern, Vollkornbrot, Apfeljoghurt mit Knusperflocken |
| Do | 21.04.22 | Gebackene Kartoffelspalten mit Tzatziki, Knabberrohkost mit Dip |
| Fr | 22.04.22 | Kabeljau* in Meerrettichsoße und Reis, Knabberrohkost |
| | | |
| Mo | 25.04.22 | Spirelli mit Käsesauce, Obst |
| Di | 26.04.22 | Putenragout mit Möhren und Apfel, dazu Reis, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 27.04.22 | Bunter Kartoffeltopf und Leinsaatbrot, Mehrkornbrot, Apfel-Möhren-Rohkost |
| Do | 28.04.22 | Milchreis mit Zimtucker und Fruchtsoße, Obst |
| Fr | 29.04.22 | Gebratenes Seehechtfilet* mit Paprikasauce und Reis, Salat |

Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

*Der Fisch stammt teilweise aus nachhaltigem Wildfang und ist mit dem MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) zertifiziert. Die verarbeiteten Lebensmittel sind frei von deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen, wie Geschmacksverstärkern, Farbstoffen u.a. Bitte beachten Sie, dass in dem von uns zubereiteten Fisch trotz größter Sorgfalt, Gräten enthalten sein können.

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse-/Obstsorten oder andere Zutaten im Biohandel nicht erhältlich sind.

Die Allergenkennzeichnung entnehmen Sie bitte der ausgelegten Liste in Ihrer Einrichtung.





Waldorfkindergarten Werder/Havel

April

| | | |
|----|----------|--|
| Mo | 04.04.22 | Penne mit Champignonsahnsoße, Obst |
| Di | 05.04.22 | Hackfleisch (Rind)-Grüne-Bohnenpfanne mit Kartoffeln, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 06.04.22 | Kichererbseneintopf mit Sesambrot, Schokopudding mit Fruchtsoße |
| Do | 07.04.22 | Polentaschnitte mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst |
| Fr | 08.04.22 | Gebratenes Seehechtfilet* mit Orangen-Möhrensoße und Reis, Knabberrohkost |
| | | |
| Mo | 11.04.22 | Spirelli mit Erbsen-Petersiliensoße, Obst |
| Di | 12.04.22 | Bratwurst (Schwein) mit Sauerkraut und Kartoffelbrei, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 13.04.22 | Brokkolicremésuppe mit Sonnenblumenkernbrot, Weißkohl-Möhrensalat |
| Do | 14.04.22 | Kartoffelpuffer mit Zimtucker und Apfelmus, Obst |
| Fr | 15.04.22 | KARFREITAG |
| | | |
| Mo | 25.04.22 | Spirelli mit Käsesoße, Obst |
| Di | 26.04.22 | Putenragout mit Möhren und Apfel, dazu Reis, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 27.04.22 | Bunter Kartoffeltopf und Leinsaatbrot, Mehrkornbrot, Apfel-Möhren-Rohkost |
| Do | 28.04.22 | Milchreis mit Zimtucker und Fruchtsoße, Obst |
| Fr | 29.04.22 | Gebratenes Seehechtfilet* mit Paprikasoße und Reis, Salat |

Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

**Der Fisch stammt teilweise aus nachhaltigem Wildfang und ist mit dem MSC-Siegel (Marine Stuarship Council) zertifiziert. Die verarbeiteten Lebensmittel sind frei von deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen, wie Geschmacksverstärkern, Farbstoffen u.a. Bitte beachten Sie, dass in dem von uns zubereiteten Fisch trotz größter Sorgfalt, Gräten enthalten sein können.*

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse-/Obstsorten oder andere Zutaten im Biohandel nicht erhältlich sind.

Die Allergenkezeichnung entnehmen Sie bitte der ausgelegten Liste in Ihrer Einrichtung.





kleinkost
Bioessen für Kinder
SPEISEPLAN
Veggie-plan
April

| | | |
|----|----------|--|
| Mo | 04.04.22 | Penne mit Champignonsahnsoße, Obst |
| Di | 05.04.22 | Seitan-Grüne-Bohnenpfanne mit Kartoffeln, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 06.04.22 | Kichererbseneintopf mit Sesambrot, Schokopudding mit Fruchtsoße |
| Do | 07.04.22 | Polentaschnitte mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst |
| Fr | 08.04.22 | Glückssterne mit Orangen-Möhrensoße und Reis, Knabberrohkost |
| Mo | 11.04.22 | Spirelli mit Erbsen-Petersiliensoße, Obst |
| Di | 12.04.22 | Tofugriller mit Sauerkraut und Kartoffelbrei, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 13.04.22 | Brokkolicremésuppe mit Sonnenblumenkernbrot, Weißkohl-Möhrensalat |
| Do | 14.04.22 | Kartoffelpuffer mit Zimtucker und Apfelmus, Obst |
| Fr | 15.04.22 | KARFREITAG |
| Mo | 18.04.22 | OSTERMONTAG |
| Di | 19.04.22 | Makkaroni mit Sojabolognese, Obst |
| Mi | 20.04.22 | Kohlrabieintopf mit Gerste und Kräutern, Vollkornbrot, Apfeljoghurt mit Knusperflocken |
| Do | 21.04.22 | Gebackene Kartoffelspalten mit Tzatziki, Knabberrohkost mit Dip |
| Fr | 22.04.22 | Räuchertofu in Meerrettichsoße und Reis, Knabberrohkost |
| Mo | 25.04.22 | Spirelli mit Käsesoße, Obst |
| Di | 26.04.22 | Tofuragout mit Möhren und Apfel, dazu Reis, Knabberrohkost mit Dip |
| Mi | 27.04.22 | Bunter Kartoffeltopf und Leinsaatbrot, Mehrkornbrot, Apfel-Möhren-Rohkost |
| Do | 28.04.22 | Milchreis mit Zimtucker und Fruchtsoße, Obst |
| Fr | 29.04.22 | Knusperstäbchen mit Paprikasoße und Reis, Salat |

Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

*Der Fisch stammt teilweise aus nachhaltigem Wildfang und ist mit dem MSC-Siegel (Marine Stuarship Council) zertifiziert. Die verarbeiteten Lebensmittel sind frei von deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen, wie Geschmacksverstärkern, Farbstoffen u.a. Bitte beachten Sie, dass in dem von uns zubereiteten Fisch trotz größter Sorgfalt, Gräten enthalten sein können.

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse-/Obstsorten oder andere Zutaten im Biohandel nicht erhältlich sind.

Die Allergenkennzeichnung entnehmen Sie bitte der ausgelegten Liste in Ihrer Einrichtung.

